翼の王国

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

3
March 2025
No.669
ANA グループ機内誌
The Inflight Magazine of ANA Group

バリ島で進化する、洗練の美学

熊本
神々が授けた「水」と「土」の贈り物

翼の流儀
現役CA·社員が先生!
コロナ禍で生まれた新プロジェクト

Web「翼の王国」はこちらから

TSUBASA GLOBAL WINGS
click here! 点击这里!

ご自由にお持ち帰りください。

ともに挑む。ともに実る。
MIZUHO
さあ、未来を変えるファイナンスを。
未来を変えるのは簡単じゃない。
分析力がいる。創造力がいる。
粘り強い実行力がいる。
そしてファイナンスは、それを形にするための架け橋だ。
だから、刷新していこう。
社会におけるファイナンスの意味も価値も。
Sustainable BX Partner
みずほ証券
みずほ証券
Sustainable
BX Partner
特設サイトはこちら

写真／レシールマグズ（バリ島）

写真／神林環（熊本）

写真／原ヒデトシ（鹿児島）

3 2025 MARCH 翼の王国

CONTENTS

表紙／グリーン ヴィレッジ：バリ島（写真／レシールマグズ）

004 ごあいさつ
007 社員が見つけた！ Local Premium通信
010 旅の出会い 沖縄／長島有里枝
012 松丸亮吾の謎解きde世界一周 マダガスカル
014 オーランドの空の下で／国枝慎吾
017 雲の上の診察室／清水俊彦
特集 018 バリ島で進化する、洗練の美学
034 花、旅、人 エピデンドラム／赤井勝
036 快適な空だけの旅 関西国際空港／パラダイス山元
特集 038 熊本 神々が授けた「水」と「土」の贈り物
054 旅で潤う 佐賀「うらり武雄」／笹野美紀恵
056 ニッポン47妖怪さんぽ／森井ユカ 鹿児島：頬紅太郎 菓子箱が語る薩摩の冒険物語
062 翼の流儀 A New Ambitious Story 現役CA・社員が先生！ コロナ禍で生まれた新プロジェクト
066 旅するお取り寄せ 小樽／池田浩明
068 おべんとうの時間 広島「尾道柿園」／阿部了・阿部直美
072 ライト、フライト ここにある存在／内田紅甘
078 郵便飛行
079 アンケートご協力のお願い バックナンバー販売のお知らせ
080 翼ニッポン探訪
082 ANA GROUP INFORMATION
094 ANA STORE@SKY案内 国際線機内販売 商品ラインアップ
102 機内オーディオ/ビデオ番組案内
104 ANAグループ航路図

翼の王国　No.669 2025年 3月1日　発行：ANA『翼の王国』編集部　〒105-7140　東京都港区東新橋1-5-2　発行人：全日本空輸株式会社　制作：株式会社 光文社
編集統括：田邉浩司　編集人：二村勉史　スーパーバイザー：山下マヌー　編集：中野桜子、山下美咲、仲本剛、服部広子、小嶋美樹、高田真莉絵、富岡幸子
デザイン：カメガイデザインオフィス／松澤順一郎、石川直美　スタジオギブ／山本雅一、野崎二郎、近藤礼彦
トリムデザイン／塚原敬史　attik／橘田浩志　横山希　エスデザイン／鈴木マサユキ
編集協力：株式会社キャストネット／川元賢司、所裕子　翻訳：KPS　印刷：共同印刷株式会社
【記事に関するお問い合わせ】株式会社 光文社　tel 03-5395-8225
【広告に関するお問い合わせ】ANA X株式会社　ライフサービス事業推進部　ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp

©All Nippon Airways／Kobunsha2025　本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。本誌に記載されている価格はすべて税込み価格です。

◉毎月1日以降に表紙や各ページのQRコードからリンク先への遷移が可能になります。

ごあいさつ

全日本空輸株式会社
代表取締役社長
井上慎一

夢の力

桃の花が美しい季節になりました。3月は新たな旅立ちの季節でもあります。自分の可能性を信じ、今年も夢に向かって一歩を踏み出そうとする若い方たちが多いのではないでしょうか。もし当初は自分の思い通りにならなくても、様々な経験を重ねて夢に近づき、最後は自分自身の花を咲かせてほしいと願ってやみません。

かつての私もそのひとりでした。「海外に行きたい」これは小さい頃からの私の夢でした。仕事で世界中を航海する父から聞く海外の話がきっかけです。シンガポール、フリーマントル、パース、カラチ、アレクサンドリアなど、各寄港地での話は小学生の私にはワクワクする物語でした。小学6年生で行った大阪万博で、初めて外国の方たちを目にして、その思いがますます強くなりました。

大学生になると、海外に行きたい思いが一層募りました。ただ当時は1ドル360円の時代、貧乏学生の私には海外旅行など夢のまた夢でした。「何か方法はないか?」と悪友と知恵を絞り、「貨物船のボイラーの釜炊きをタダで引き受ければ渡航費はタダになるはず。中国だったら少ない旅費で行けるんじゃないか」と名案(迷案?)を思いつき、喜び勇んで横浜港の船会社に交渉に出かけました。2人で熱くお願いしたものの、5分も経たぬうちに追い返され、万策は尽きました。

それでも諦めきれない私は、海外に事業展開している企業に就職すれば行けるんじゃないか、と就職活動でターゲットを絞り、重工業メーカーにご縁をいただきました。そして入社3年目でついに、海外駐在が実現。その時の喜びと、得た経験は今もって忘れることができません。

最近、私と似たような経験をした若者と知り合いました。現在ジャズのプロミュージシャンとして活躍する彼は、小学生の頃からミュージシャンになりたいという夢があり、大学時代毎晩のようにライブハウスに通い、プロたちと交流を重ねていたそうです。大学に行かず、朝帰りを繰り返す様子を見かねたお母さんがそのことを彼の叔父さんに相談すると、「それならアメリカのバークリー音楽

目次に戻る

1952年、2機のヘリコプターから始まったANAの前身である日本ヘリコプター輸送株式会社。全社員が夢を抱き、挑戦が始まりました。

大学（※）を目指せ。中途半端はダメだ」とアドバイスしたそうです。彼は一念発起し、実際にバークリー音楽大学に入学。レベルの高い世界中のプロミュージシャンの卵たちと切磋琢磨の日々を送り、夢を実現させました。「あの時の叔父さんのアドバイスがなければ今の自分はなかった」と語ってくれました。

海外の最高レベルの環境で自分を磨くことで夢を叶え、今やプロとしてメジャーデビューを果たし、昨今の活躍に至った話に「夢を持つことは大事」だということを改めて感じさせられました。

思えば私の原動力も「夢」でした。彼も私も若さと勢いで、多少の無茶もしながら、無我夢中に飛び込んだ新しい世界が何と楽しかったことか。思い切って一歩踏み出すことで開く扉の先にしか見つけられないものがあると思います。もちろん失敗もありますが、今振り返ればその全てが自分の糧となって、次の夢へと導いてくれた気がします。

新しい旅立ちを迎える若い皆さまには、ぜひ自分の夢や希望を抱いて、大きく羽ばたいてほしいと思います。「夢の力」はあなたの人生をきっと豊かなものにするはずです。

そんな皆さまをこれからもANAは全力で応援させていただきたいと思います。

（※）主にジャズやコンテンポラリー音楽などを専門とし、多岐にわたるコースを設ける世界最高峰の音楽大学。上原ひろみ、小曽根真など多くの日本人ミュージシャンも輩出している。

万博、はじまります。

いよいよ４月１３日、万博がはじまります。

そんな中、「万博ってなんでやるんだっけ？」
って聞かれることがあるんです。

万博には、何ができるのか。
オンラインでつながれる時代に、あえて場をつくる意味って？

それはきっと、偶然の出会いをつくること。
知らない人、知らない文化、知らないアイデア、知らない価値観。
たくさんの出会いを、誰かに届けることができたら。

その人は新しいことを思いついて、
世界を今より良くしてくれるかもしれない。
遠い国の知恵が、別の国の課題を解決するかもしれない。

万博は目的じゃない。ただの手段です。
何かが生まれてくるかもしれない場所。
それをつくることにこそ、意味があります。

人間は、集まって、交わって、少しずつ進んできた生き物だから。

もちろん、たのしく、おもしろく、を忘れずに。
（大阪で開かれる万博ですから！）

あなたの見たことないもの、
どっさりご用意して、お待ちしています。

OSAKA, KANSAI, JAPAN EXPO 2025

WORLD EXPO

WEBSITE

開催期間 2025年4月13日(日)-10月13日(月)　開催場所 大阪 夢洲(ゆめしま)

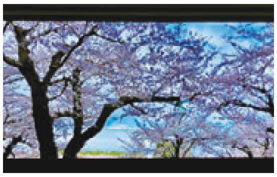
社員が見つけた！ Local Premium 通信 vol.29

絶品フードに美食レストラン、
隠れた絶景から伝統を受け継ぐ逸品まで……。
世界各国・日本各地を飛び回るANAグループ社員が
“ちょっと特別”な口コミ情報をお届けします。

絵画のように美しい 桜景色を見ながらのカフェタイム

北海道・函館市

北海道のお花見スポットといえば、五稜郭タワーから見下ろす星形に植えられた桜が有名ですが、北の大地を代表する菓子の名店『六花亭（ろっかてい）』の五稜郭店から見る桜景色も外せません。北海道の美しさを借景にしている店舗もある『六花亭』のなかでも、こちらは五稜郭公園に面した一面がガラス張りになっており、その大きな窓からの風景が圧巻。晴れた日は青空に映える桜を、曇りの日には水墨画のように静謐（せいひつ）な景色を見ながら、喫茶室でケーキやドリンクをいただくことができます。



三浦 佳子／みうら けいこ　羽田空港で働くグランドスタッフ。長年の経験を活かして旅行業務取扱管理者の資格を取得するなど、乗客の快適な旅行を日々地上からサポートしている。

南国気分が高まる絶景カフェの ガーリックシュリンプ

沖縄・古宇利島

沖縄本島から車で行ける離島・古宇利島にある『KOURI SHRIMP』はハワイ名物のガーリックシュリンプの専門店として、観光客だけでなく地元の方にも愛される人気店です。ガーリックの利いたアツアツのエビが美味しいのはもちろん、高台にある店からの絶景が最大の魅力です。特に、古宇利大橋までを一望することのできるテラス席が最高。テイクアウトをして海辺で食べるのもおすすめですよ。かわいらしい雰囲気の店内と外観がとても写真映えするので、ぜひ旅の思い出の一ページに立ち寄ってみてください。

澤辺 樹莉／さわべ じゅり　グランドスタッフとして羽田空港で業務につく。今年度は出発到着の責任者、ANAラウンジ統括責任者の資格も取得。趣味は料理を作ること。

玉砂利の海岸で 青緑色に輝く宝探しを

富山／新潟

富山県と新潟県をまたいだ日本海側に広がるヒスイ海岸。砂浜ではなく玉砂利の浜が続いている海岸で、海辺に無数に落ちている石のなかには、宝石として重宝されている翡翠（ひすい）が交ざっていることもあるという珍しい場所です。訪れた際には、富山県朝日町の海岸沿いにある「ヒスイテラス」に立ち寄るのもおすすめ。翡翠探しを手助けしてくれる資料の展示や、ガイドさんによる石の鑑定もしてもらえます。宝探しに夢中になってお腹が空いたら、富山名物の白エビがのった氷見うどんも召し上がってみてください。

三田地 真依／みたち まい　シカゴとシアトル便を担当する客室乗務員。休日やステイ先では、きれいな石を拾い集めに自然公園や森林を練り歩くこともしばしば。

2025年3月24日申請分より、偽造・変造対策を強化した新しいパスポートの発給を開始します。国内では申請から交付まで２週間程かかるため、余裕をもった申請をお願いします。

※パスポートのオンライン申請には、マイナポータルをインストールしたスマートフォン及びマイナンバーカードが必要です。

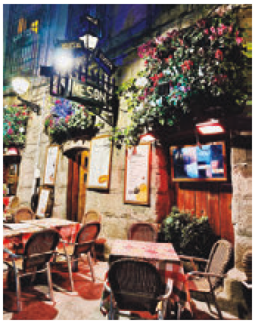
政府広報 パスポート

政府広報｜外務省

→目次に戻る

社員が見つけた！
Local Premium 通信 vol.29

海外編

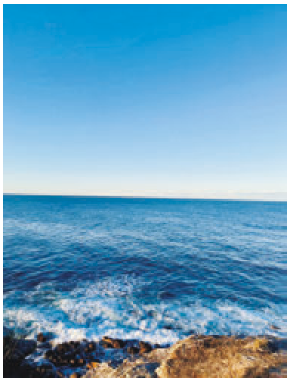


ビールやコーヒーを手に ビーチで“チル”なひとときを

オーストラリア・シドニー

シドニーの2大ビーチのひとつとして名高い「Manly Beach」は、透明度抜群の海が地平線まで続く、地元の人々からも愛される場所です。ビーチの周辺にたくさん並んでいる飲食店のなかで特に私のお気に入りは、種類豊富なクラフトビールが楽しめる『4 PINES BREW PUB』。カラフルなビールを並べて飲み比べしてみてください。晴れた日にはカフェでコーヒーをテイクアウトしてビーチでまったり過ごすのもおすすめ。ただし、ビーチで食事をするとたくさんの鳥たちが狙ってくるので注意が必要です。

梅田 翔平／うめだ しょうへい　整備士として成田空港でライン整備を担当。趣味は海外旅行で、年に一度は必ずどこかの国を訪れている。



赤ワインのカクテルといただく 絶品のマッシュルームタパス

スペイン・マドリード

スペインは美味しい食べ物であふれていますが、私が旅行中に何度も足を運んだほどはまった食べ物が『Mesón del Champiñón』というお店のマッシュルームのタパスです。程よい塩けとキノコの旨みがくせになりどんどん食べ進んでしまいます。一緒にいただくことのできる「tinto de verano」という赤ワインのカクテルもお気に入り。お店はマドリードの有名観光地であるマヨール広場のすぐ近くにあるので、ぜひ散策の途中に足を運んでみてください。

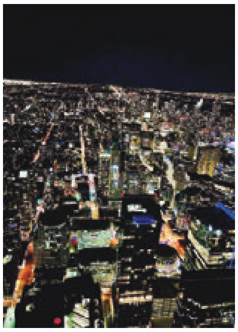
小峯 夏海／こみね なつみ　オフィス勤務でコンタクトセンターシステムの開発や保守、運用を行う部門に所属。週末には遠出をして自然のなかでデジタルデトックスをして過ごすことが好き。

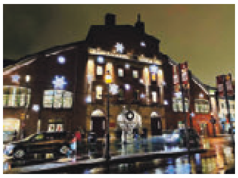
ユニオン駅周辺の 夜景を楽しむ街歩き

カナダ・トロント

ユニオン駅から徒歩約10分の場所にあるトロントのシンボル「CNタワー」。ライトアップされた姿を下から眺めるだけでも美しいのですが、ガラス張りの展望台から見渡すことのできる高層ビルの夜景はカナダの最大都市ならではの魅力です。また、駅の近くには“トロントの台所”として知られる「セント・ローレンス・マーケット」もあり、お土産探しやグルメも楽しめます。道中には有名な建築物がライトアップされている箇所もあるので、夜のトロントの街歩きを楽しんでみてください。

吉野 怜佳／よしの れいか　シカゴとホノルル便を担当する客室乗務員。最近の趣味はミステリーサスペンス物の読書と日本各地の温泉巡り。各地のグルメも楽しみのひとつ。





旅の出会い 沖縄

Vol.12 写真・案内人

長島有里枝

才人が旅先で出会った忘れえぬ光景を綴る。今回は長年「家族」、そして「ジェンダー」をテーマに作品を発表しているアーティスト

沖縄に興味を持ったのは高校生のころ、音楽との出会いがきっかけかもしれない。ちょうど、沖縄出身のバンドの楽曲が自然と耳に入ってくるような時代で、高校の授業でも沖縄民謡を唄(うた)った。そんな偶然が重なり、まだ訪れたことのない沖縄に親近感と憧れを覚えるようになった。美術の道を目指していた私は、祖父が藍染(あいぞ)め職人だったと聞かされていたせいもあるのか染織にも興味を持ち、紅型(びんがた)や琉球絣(りゅうきゅうがすり)が学べる沖縄県立芸大への進学も考えるようになった。けれども、母から「そ

んな遠い大学にやるのは無理」と言われ、東京の美大に進んだ。数年後の20代の半(なか)ば、アメリカ留学中に知り合った友人を訪ねるために初めて沖縄の地を踏んだ。それから、友人も少しずつ増え、公私にわたって何度も訪れている。

沖縄の魅力は山ほどあるが、いまの“推し”はふたつ。まずは、染め物や「やちむん」とよばれる陶器、月桃の葉のような沖縄の植物で編まれた篭(かご)などの暮らしの道具や伝統工芸品の美しさだ。昨年末、仕事で訪問したときは少し長めに滞在し、うるま市で作陶している山田義力(よしりき)さんの工房を訪ね、かねてより探していたシーサーを一体、譲ってもらうことができた。

もうひとつの推しは猫だ。街角や集落のそこかしこで、猫を見かける。目を引くのはその居ずまいが東京とは違うこと。目が合っても一目散に逃げだし

目次に戻る

たりすることなく、場合によっては近づいてきてこちらの足に鼻先を擦り寄せたり、寝転がってアピールしたりと愛らしい。現在、我が家で暮らす「小太朗」も、実は首里で保護された猫だ。小太朗が家族に加わってからは、彼が保護された駐車場の片隅を〝聖地巡礼〟するのが、私の沖縄でのルーティンになっている。

最近は母を同伴することが多い。間もなく80歳になる彼女も40代半ばに訪れて以来、かつて私の進学に反対したことを後悔するほど沖縄の魅力に取り憑かれている。パンデミックのあと、友人と行く年一回の沖縄旅行をやめてしまった母は昨年末、「ここの空気が吸えるだけで満足」と幸せそうに話していた。

推し活と親孝行が一度にできる場所、それが、私にとっての沖縄だ。

Profile

1973年、東京都生まれ。1999年、カリフォルニア芸術大学MFA修了。2015年、武蔵大学大学院人文科学研究科博士前期課程修了。2001年、第26回木村伊兵衛写真賞、2010年、第26回講談社エッセイ賞、2022年、日本写真協会賞学芸賞などを受賞。3月21日～4月26日まで、MAHO KUBOTA GALLERY（東京都渋谷区）にて作品展を開催。

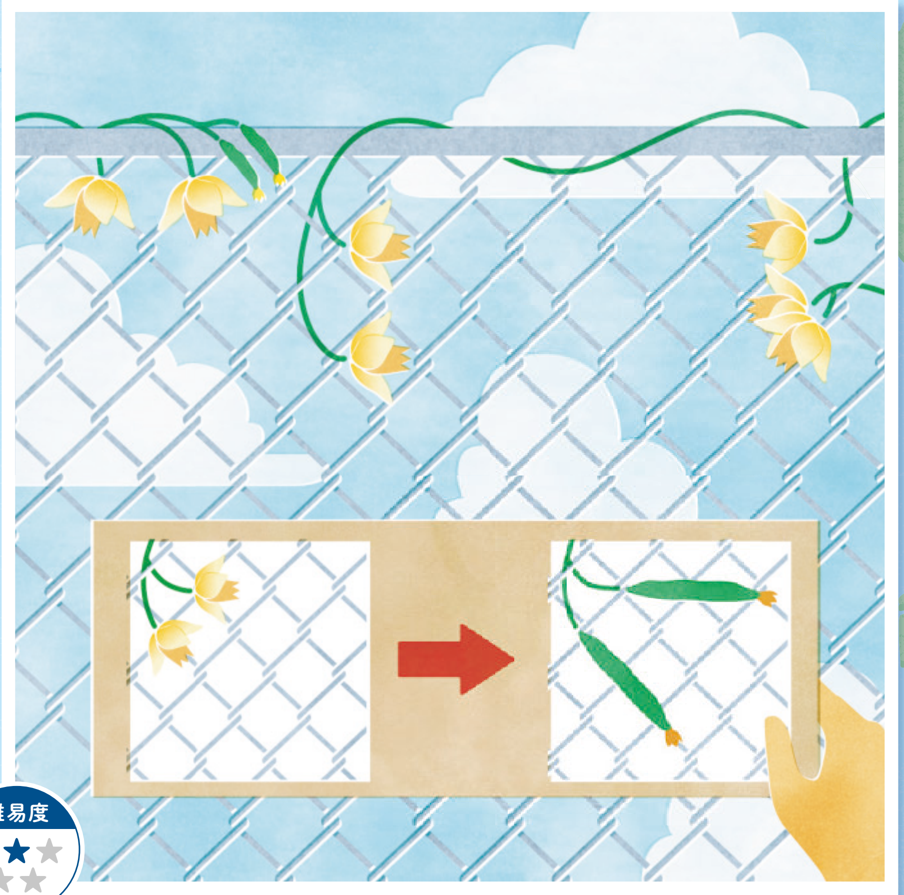
謎解き de 世界一周 30

松丸亮吾＆
謎解きクリエイター集団
RIDDLER（リドラ）が
ナビゲート

松丸亮吾：東京大学に入学以後、さまざまな分野で一大ブームを巻き起こす「謎解き」の仕掛け人。「考えることの楽しさ」を広めるべく東大発の謎解きクリエイター集団 RIDDLERを立ち上げ、仲間とともにあらゆるメディアに謎解きを仕掛ける。

第30回の旅行先はマダガスカル！
マダガスカルはアフリカ大陸の南東に浮かぶ島国だ。約8800万年前からずっと島として存在していたため、マダガスカルに暮らす動物たちの90％近くはここにしか存在しない生き物なんだ。このことから、マダガスカルは「第８の大陸」と呼ばれたりするよ。ちなみに島としての大きさは世界で４番目なんだって。
さて、ここではそんなマダガスカルをテーマにした問題を２問出題しよう。謎解きの旅に出発だ！

NAZOTOKI 1問目 マダガスカルは、ある食材の生産量が世界一なんだ。それはなにかな？



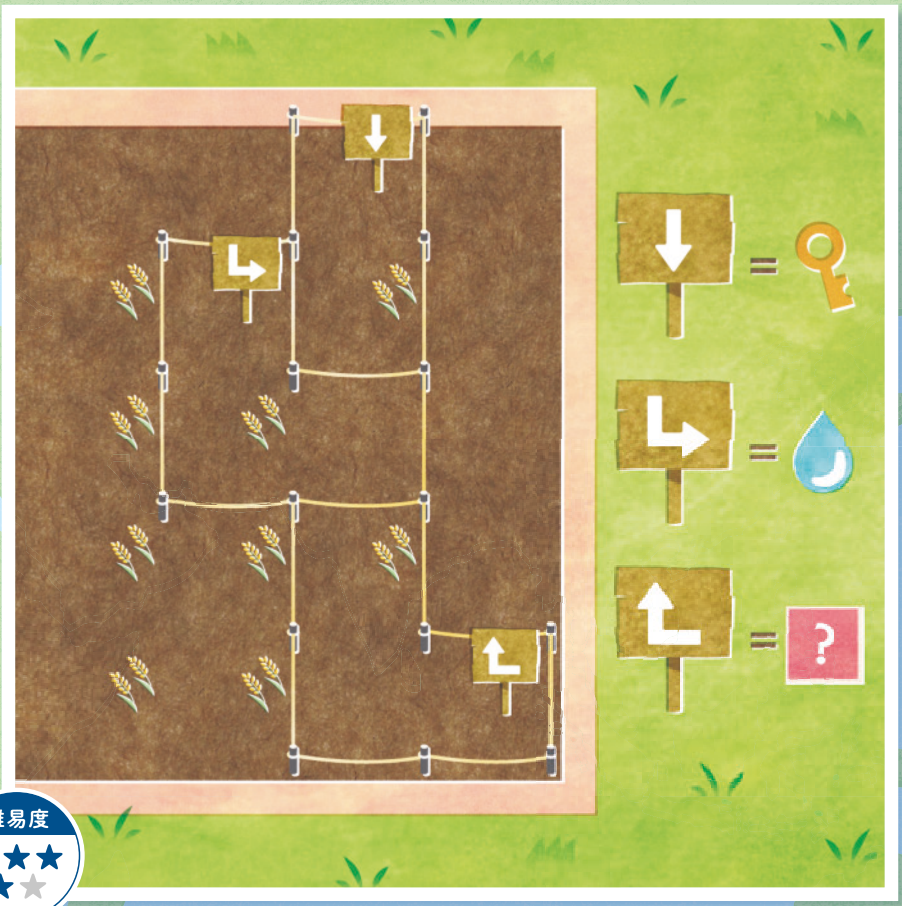
難易度 ★★☆☆☆

ヒント イメージにあう花を探してみよう。

→目次に戻る

NAZOTOKI 2問目

マダガスカルの伝統的な飲み物「ラヌフラ」に使われている材料は？



ヒント ＝のあとのイラストは「カギ」「しずく」を表しているよ。

難易度 ★★★★☆

NEWS

松丸亮吾塾長のひらめき学習塾 リドラボ開校中！

リドラボは、これからの時代に必要な「地頭力」を育てることに特化した、小学生のための“ひらめき学習塾”です。東京大学・藤本徹准教授による監修のもと、謎解きを応用して開発した“ひらめき学習プログラム”を中心に設計しています。

謎解きのように夢中で楽しむうちに考えること自体が好きになり、自然と地頭力も育っていく、そんな学びを大切にする教室です。「考えることって楽しい！」と心から感じてもらえるようなカリキュラムを用意して、皆さんをお待ちしています。

リドラボの詳細・体験予約は　リドラボ

地頭力を育てる ひらめき学習塾 リドラボ

解答は93ページに掲載しています

オーランドの空の下で

moved from Jan.2024

VOL.9

写真・文　国枝慎吾

　突然ですが、皆さんはどんなときに春を感じるでしょうか。冬用の分厚い上着が必要なくなったとき？　あるいは桜の開花情報に触れたときでしょうか？

　3月になって、私が暮らすアメリカ・フロリダ州もすっかり春めいてきました。とはいえ、はっきりとした四季のある日本と違い、真冬でも半袖シャツに薄い上着を羽織る程度で過ごすことができるオーランドでは、和らいできた寒さに春を感じるということは正直、ありません。桜を見かけることも、ほぼありません。ですが、それでもやっぱり春の到来を実感させてくれるのは、移ろいゆく自然の姿です。

　以前もお伝えしたとおり、フロリダは本当に自然が豊かで、とても身近です。先日も、妻とブルースプリング州立公園にマナティを見に行ってきま

→目次に戻る

した。その名のとおり、青く美しい泉がある広大な公園で、園内の川には数百頭ものマナティがいました。マナティは冷たい水が苦手で、冬でも温かい湧水を求め群れで集まってきます。つまり、冬が終わり春を迎えると、この大群は姿を消すのだそうです。

野鳥の数も増えてきたように思います。自宅の近くにも、職場である全米テニス協会のナショナル・キャンパスにも、悠然とツルが舞い降りてきます。昨年、初めて目の前に大きな鳥が現れたときは、驚きと感動を覚えました。でも、それから1年を経て、いまでは日本でカラスやハトを見ていたように、ツルを眺める自分がいます。それぐらい私も、フロリダの身近な自然に慣れ親しんだということでしょう。

でも、いまだに慣れることができない"野生動物"も。それはアリ。やはり、暖かくなってきて出没するアリも増えてきました。こちらの建物は、日本ほど緻密に建てられていないのか……、我が家はマンションの4階だというのに、部屋の中に入り込んできたアリたちが列をなして壁を這っていたり。朝、起きてみたら、ハチミツのボトルにアリが群がっていた、なんてこともありました(苦笑)。

かように、野生の動物たちの姿に春を感じる今日このごろですが、じつは私がもっとも強く、春を実感する場所はテニスコートです。1年を通じて温暖なフロリダですが、それでも、気温の変化はあります。そして、わずかな気温の差で、テニスボールは弾み方が変わるのです。今日もコートで、私は気分よく跳ねるボールを打ちながら「もう春だな」と心も弾ませています。

PROFILE

国枝慎吾

脊髄腫瘍のため9歳から車いす生活となり、11歳で車いすテニスと出会う。四大大会とパラリンピックを制覇する「生涯ゴールデンスラム」を達成。23年1月、世界ランキング1位のまま引退。

2016年よりスポンサーシップ契約を結んでいるANAは国枝さんの新しい挑戦をさらに応援し続けます。

目次に戻る

「翼の王国」の楽しみ方のご案内

「翼の王国」では、お客様のシーンに合わせた様々な楽しみ方をご用意しております。

ご搭乗前

〈ANAアプリ〉からデジタル版を楽しむ！

ご自身のデジタル端末の「ANA公式モバイルアプリ」から「翼の王国」をダウンロードして、ご搭乗前でも「翼の王国」をお楽しみいただけます。

※冊子形式で最新号やバックナンバーを閲覧いただけます

「ANA」アプリのダウンロードはこちらから

機内

〈冊子〉を楽しむ！

機内で紙の冊子を読みながら、ゆっくりとした時間をお過ごしください。
持ち帰って旅先のお土産としてもお楽しみいただけます。

※冊子をご希望の方は、機内の客室乗務員にお知らせください

〈個人用シートモニター〉や〈機内Wi-Fi・エンターテインメント〉からデジタル版を楽しむ！

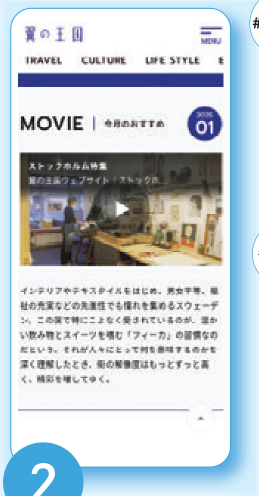
個人用シートモニター搭載機や、機内Wi-Fi・エンターテインメント対応機では、機内でもデジタル版をお楽しみいただけます。

ご搭乗後／日常

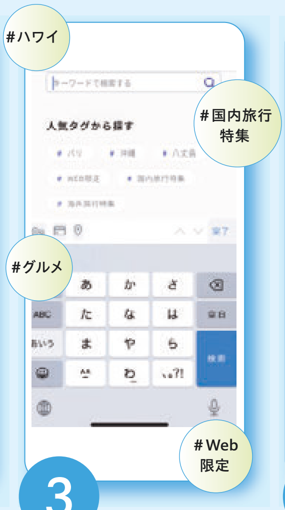
〈Web版〉を楽しむ！

2022年10月よりWeb版も開始しています。最新号やバックナンバーをご覧いただけるほか、Web版だけのお楽しみもご用意しております。
ANA便にご搭乗のない月でもお楽しみいただけます。

1. 「翼の王国」取材の裏側や、Web限定のオリジナル記事を楽しむ



2. 旅特集の動画を楽しむ



3. 好きなワードやタグで過去の記事も検索して楽しむ

4. 記事に掲載された気になるお店や観光地情報をチェックして、次の旅の参考にする

Web「翼の王国」はこちらから　https://tsubasa.ana.co.jp/

No. 010

雲の上の診察室

脳神経外科医・清水俊彦

幸せホルモン

厳しい寒さも徐々に和らぎ、旅をするのも楽しい季節になりました。この季節、旅行にお出かけになる皆さまには、いつもより少し意識的に、日光を浴びていただきたいと思います。なぜなら〝幸せホルモン〟とも呼ばれる脳内物質・セロトニンは、日光を浴びることで合成されることが、広く知られているからです。

心身をリラックスさせ、気持ちを明るく前向きにする効果があるセロトニン。不足してしまうと、イライラや不安などストレスを感じやすくなるとされています。毎年、ゴールデンウィークのころになると、不安感や緊張感から体調不良に繋がる人がいます。俗に「4月病・5月病」、最近では「春バテ」などと呼ばれるこれらの症状も、春先のセロトニンの合成が不十分だったり、不安定になっていることが原因の一つと考えられているのです。

朝晩の寒暖差が激しく、職場の人事異動など環境の変化も大きい春は、私の頭痛外来でも不安を訴える患者さんが少なくありません。ただでさえ敏感に、さまざまな変化を受け止めてしまう脳の負担を極力減らすため、私は患者さんたちに「仕事以外の時間はまったり休息を」と伝えています。

敏感な脳をお持ちのかたも、もちろん日光浴を実践してください。旅先によってはまだ肌寒い場所もあるとは思いますが、できるなら1日15～30分は上着を脱ぎ、肌に直接、日の光を受けましょう。とくに、おすすめしたいのはお目覚めになった直後。朝、たっぷりと合成されたセロトニンが、夜にはメラトニンへと変化し、良質な睡眠も促進してくれます。また、脳の血管や神経細胞を安定させ、興奮を抑える効果もあります。つまり、この季節の日光浴は、頭痛予防にもなるのです。ただし、訪問先が南の島など日差しが強い場所では、サングラスをかけることをお忘れなく。

笑顔になる処方箋

旅先で目覚めたら、素肌に日光を浴びましょう

しみず・としひこ　脳神経外科医。医学博士。1958年、京都府生まれ。日本医科大学医学部卒業、東京女子医科大学大学院博士課程卒業。現在、東京女子医科大学をはじめとする複数のクリニックで頭痛外来を担当し、一日あたり数百人の患者さんを診察する、頭痛研究の第一人者。著書やメディアへの出演も数多い。

Bali's New Wave of Sophistication

バリ島で進化する、洗練の美学

豊かな自然に恵まれた“神々の島”として多くの旅人を惹きつけてきたインドネシアのバリ島が今、さらなる飛躍を遂げている。世界水準の新たな文化や美意識を形成するのは、楽園を求めここへ導かれた人々。地球の未来をも見据えた有機的な生き方が、そこにはあった。

写真：レシールマグズ　取材・文・編集：山下美咲

ANAとガルーダ・インドネシア航空のコードシェア直行便で成田国際空港（NRT）からバリ・デンパサール国際空港（DPS）まで約7時間55分。帰国便は同様の経路で約7時間10分。バリ・デンパサール国際空港（DPS）から海沿いの市街地エリアまでは車で約15分〜1時間、ウブドまでは車で1時間半程度。

自然と融合し、未来を紡ぐ意匠

まるで物語から飛び出したような開放感あふれる空間が特徴の、自然と一体化できる家。世界中からサステナブルな暮らしや滞在を求める人が集まる「グリーンヴィレッジ」は、竹建築の実現性と将来性を如実に裏付ける場所として知られている。竹は成長が早く、引っ張られたときの強度が鋼と同等であることから〝最も持続可能な建材〟と近年注目の的に。こちらでは建物の柱から家具に至るまで多彩な種類の竹が縦横無尽に用いられ、個人の住居や宿泊施設としてリュクスな生活空間を形成している。現在も新たに7棟を建設中で、2025年には共用のプール、スパ、ヨガ施設がお披露目される予定。しなやかでダイナミックな建造物は、時間の概念や人生との向き合い方にまで変化をもたらしそうだ。

Green Village
Jalan Tanah Ayu, Sibang Gede,
Abiansemal, Badung, Bali
https://greenvillagebali.com

竹建築が世界各地で人々の心を打つ背景には、比類なき価値を信じ率先して具現化してきた人々の姿がある。そのトップランナーのひとりが、バリ島を拠点に持つ建築デザインスタジオの「イブク」を率いるエローラさんだ。カナダ人のジュエリーデザイナーで環境活動家でもあるジョン・ハーディの娘としてバリ島で育った彼女は、アメリカのアートスクールと美術大学へ進学。ニューヨークの服飾業界で働いたのち、両親が構想した〝地球に優しい世界〟を現実とするコミュニティづくりのプロジェクトに賛同し、この地へ戻ってきた。

> **自然から隔離されず、**
> **身を置く人が心地よくなる**
> **建物の形を探しているのです。**
> ——エローラ・ハーディ

「私が受けたのは地元の公立学校の従来型教育でしたが〝アイデアを思い描き、他者と話し合ってそれを実現する〟という考え方は家族の中では当たり前で。例えば母は家を建てるとき『どんなふうにしたい？』と私に絵を描かせ、それを実現してくれました。また父に『ハロウィンの衣装が欲しい』とお願いしたら『では鍛冶職人さんに理想の形を伝えてきてごらん』と返事が。自分たちでジャングルジムを作ったこともあります」

高等教育でアートの知識を身につけたエローラさんは、建築を専門的に習学したわけではない。しかし「専門家の中には『もしあなたが建築を学んでいたら、この発想は浮かばなかっただろう』と言う人が数多くいます」。だからこそ、彼女はバリの職人たちの技術と芸術性を信頼し、デザインに「余地を残す」ことを心がけるという。「すべてを計画しようとするのではなく、現場で話し合って図面上では見えない現実や自然の変化に適応し、最適なアイデアを見つけるのです」

自らの手がけた作品に対する〝モダンで最先端〟という評価を、彼女は意外で興味深いと笑う。

「試みているのは、既成概念にとらわれないアプローチというだけ。『この素材があって、そこに何かを作りたい。では、どんな形が最もふさわしい？』ということを一から考えるんです。それはまさしく、何か最先端のものを意図するのとは正反対の方法で、AIにそのレシピを尋ねてもけっして私たちのやり方にはならないでしょう」

エローラさんが信じているのは「従来の枠組みから一歩外に出れば、無限の可能性が拡がっている」ということ。「自分たち自身を自然界から隔離する建物のあり方は変わるべきと考えますが、その結論は竹や曲線的なデザインでなくてもよいのです。ここを訪れた人に〝まだ見ぬ世界の創造は可能〟だということが伝われば」

現代において建物は、自然からの隔絶の象徴に。「でも世界が抱える問題を見ていると、また自然界とのつながりが求められている気がするんです」とエローラさん。バリ島の豊かな自然や職人たちとの結束力を糧に、その真実を模索する。

IBUKU
Aldo's Studio, Banjar Piakan, Sibang Kaja, Abiansemal, Badung, Bali
https://ibuku.com

可能性を提起する新たなコミュニティの形

エローラさんの両親が創設し、今や世界中から入学希望者が殺到する「グリーン スクール」の校舎にも、「イブク」が手がけた建物が。学内では太陽光から電力を賄い、自家農園での野菜栽培や独自の水の濾過(ろか)システムで、できるかぎり自給自足を実現。授業では教科書を使わないこともしょっちゅうだ。牛や豚を飼育し生物学に親しんだり、建築やエンジニアリングを実践的に習得したりしながら、起業家精神を養っていく。時には、専門知識を持つ保護者が教壇に立つことも。ここに子どもを通わせる櫻井さんが、次のように教えてくれた。「よりよい教育のため、大人も積極的に学校運営に参加するんです。あらゆる国から多様な職種の人が集まり、ひとつの理想を追求するこの空間は、まさに世界の縮図」

Green School

Jalan Raya Sibang Kaja, Abiansemal, Badung, Bali

https://www.greenschool.org

現在、幼稚園から高校まで、40カ国以上から生徒が集まる。櫻井さんは子どもの進学のためにバリ島へ移住したが「たとえ運営において意見が食い違ってもけっして互いを否定せず最善策を探す人々の姿に、自分も価値観を新たにした」と言う。初等部の校長を務めるヴィクトリアさんも「イギリスからここへ来て、文化の多様性に深く感謝するようになった」とのこと。「同時に、私たちの最も優秀な“先生”は自然であるとも実感。この学校を歩くだけで創造性や問題解決力が高まる気が。中でも美しい竹の建物は、生徒たちの豊かな感性を養ってくれています」

ワールドクラスのリゾートに見る、竹建築の真骨頂

COMO Uma Canggu

Jalan Pantai Batu Mejan, Echo Beach, Canggu, Bali
https://www.comohotels.com/jp/bali/como-uma-canggu

海辺のステイを彩る、無作為の美

通に人気のサーフスポットとして知られるチャングーエリア。ビーチ直結にもかかわらず喧騒から離れた上質な滞在を約束する「コモ ウマ チャングー」は、ウェルネスに特化したシンガポール資本のラグジュアリーホテルだ。すっきりと落ち着きのある都会的なインテリアを基調とし、随所にミニマルなエレガンスが漂う。ローカルの食材をふんだんに取り入れた「コモ ビーチ クラブ」の中央には、イタリア人建築家と「イブク」の協業によるバーカウンターが。

Mandapa, a Ritz-Carlton Reserve

Jalan Raya Kedewatan, Banjar, Kedewatan, Ubud, Gianyar, Bali
http://www.mandapareserve.com

敷地内の光景を印象づける粋なシンボル

山間部のウブドでジャングルに抱かれ、贅を極めたプライベートな逗留が叶う「マンダパ・リッツ・カールトン・リザーブ」。中央に鎮座する「マンダパ キャンプ」の壮麗な建築は、キッズ向けのプログラムを提供するという本来の目的を超え、大人もつい立ち寄る名所へ。総支配人を務める細谷さんが竹素材に感じるのは「後付け感なくこの空間になじむ調和のムード。見えぬバランスがエネルギーを発し、ここへ身を置く快感につながっています」

バリ島から世界へはばたく ライフスタイル

昨今バリ島で発祥し世界への拡がりを見せるブランドに「スペースアヴェイラブル」がある。深刻な問題である海洋プラスチックゴミをリサイクルしたオリジナル素材を用い、インテリアや服の製作、店舗設計などを手がけるデザインスタジオだ。イギリス出身のダニエルさんは、パンデミックを背景に環境問題へ配慮したこのプラットフォームを始動した。「バリは、お祈りの際のお供え物や篭編み、織物など、クラフト文化が根付く場所。その特性を大切にしながら、より現代的な視点で表現しています。またコミュニティに基づいたブランドとして街のクリーンアップ活動や若いデザイナーへの教育プログラム、素材について学ぶワークショップなどを主宰。環境意識を高める役割も果たしていけたら」

都会的なスタイルと伝統手工芸の邂逅

単にエコな素材を採用するだけでなく、バリ島のクラフツマンシップをデザインに活かす。「例えばひも状の素材を用い流線的なシルエットに編んだソファは、この地の職人の手作業によるもの。伝統ある文化を尊重したいという思いが着想源のひとつになっています」とダニエルさん。「今、バリには世界中から多くの人々が集まっていて、特に若者が活躍している実感が。我々も2025年はジャカルタとバリにそれぞれ新たな発信型店舗のオープンを計画中です」

Space Available

Jalan Gunung Catur No.129,
Padangsambian Kaja, Denpasar, Bali
https://spaceavailable.tv

卓越したグローバルなセンスが集う場所

Sun. Contemporary
133b, Jalan Pantai Pererenan, Pererenan,
Mengwi, Badung, Bali
https://www.sun-contemporary.com

かつては彫刻や舞踊といった伝統美術が中心だったアートシーンにも、活気あふれる才能による新風が吹いている。「サンコンテンポラリー」は、チャングーの隣のペレレナン地区に昨年オープンしたばかりの気鋭のギャラリー。南アフリカで生まれ育ち、自身も国際的に活躍するアーティストであるリッキーさんが立ち上げた美しい空間には、インドネシアを拠点とする造り手によるものを中心に、選（え）りすぐりの絵画や彫刻が並ぶ。「バリ島では音楽やテキスタイル、視覚芸術において、古いものと新しいものが強く結びつき融合している。ここに存在するはかり知れない才能たちを支援する空間が必要だと感じたんです。主に素材への深い理解と技術を重視し、物語性を持つ作品の数々を展示しています」

ギャラリーには常時、それぞれのスタイルを貫く個性的なアーティストたちの作品を展示する。この日、緑に囲まれた洒脱な空間にはリッキーさんと2人のアーティストたち、そしてギャラリー運営スタッフであるジャスミンさん、ディヤさん、ブリナさんの姿があった。

→目次に戻る

Ricky Lee Gordon
https://www.rickyleegordon.com

自然が支えるあらゆる命の輝きを捉えて

自然界で採れる顔料や素材を用い、"自然で自然を描く"という理念のもと制作を続けるリッキーさん。「私がおこなうのは、そうしたいくつもの素材と形態の錬金術。自然を通したすべての命のつながりに光を当てています。中でも特に、海がインスピレーション源でありつづけており、バリ島の前はスリランカに拠点がありました。ギャラリー運営を通し、今後アーティストヴィレッジの創設を成し遂げたいし、メンバーのキャリアの成長にも手を貸したい」

Satria Nugraha
https://satria.crevado.com

バリの持つ二面性とそのバランスに着目

写真やシルクスクリーン、手縫いなどを組み合わせて並置するスタイルを貫くサトリアさんは、作品を通して人間と自然のあいだにある関係を浮き彫りにする。「バリ島の生活は日々の伝統や儀式を通じた精神領域と物質的な世界との調和で成り立っています。また観光開発に支えられる一方で、環境破壊という負の側面も。物事が持つこうした両方の性質とその均衡の必要性が、創作のテーマに」。グラフィカルな色と記号の配置には、多彩な受け止め方の可能性が。

自身のルーツ、職人技が生む佇まい

インドネシアとオランダにルーツを持つシャヤンさんは、バリ島の木工彫刻職人たちのアトリエで生まれ育った。そんな彼女が美を見出したのは、工業的な職人技と現代らしい趣向が交わる場所。硬い木材や石の残材、再利用されたテラコッタを使い、コンテンポラリーな彫刻アートや家具を生み出している。「一緒に仕事をする職人たちの技術や豊かな自然の風景があるこのユニークな環境こそが、世代を超え大切にしてほしい作品たちの源となっています」

Shayan Gunawan
https://shayangunawan.com

▲「バリ特集」はWeb『翼の王国』でもお楽しみいただけます。本誌未掲載のWeb限定記事もぜひご覧ください。

Daiwa House® PRESENTS

BALLET TOKYO

TBS

熊川哲也 K-BALLET TOKYO

Spring Tour 2025

このバレエは涙するほど美しい——
一度見たら忘れられない感動がここに！

甘美な旋律が流れて幕が上がると、そこは非日常の世界だ。重厚な装置、まばゆい衣裳、鍛え抜かれたダンサーたち。バレエの幕開きほど、胸躍る瞬間はない。

王道はやはり『白鳥の湖』。中でもKバレエ トウキョウの熊川哲也演出は、伝統を尊重しつつ現代性を吹き込み、おとぎ話に血を通わせた決定版だ。愛の試練と救済が、うねりとなって押し寄せてくる。

恋の始まりは月明かりの湖畔。悪魔に呪われ白鳥に姿を変えられたオデット姫と、孤独を抱えた王子ジークフリードが出会う。目が合った瞬間から徐々に心が通うまでを切々と歌う、チャイコフスキーの妙なる調べ。天を仰ぐように上げられたトウシューズの脚は白鳥のしなやかな首にも似て、息をのまずにはいられない。二人を囲む白鳥たちの群舞は力強く羽ばたきながら、一つの生命体のように恋そのものを立ち上らせる。この幽玄な一幕こそが、「バレエの代名詞」と呼ばれるゆえんだろう。

続く場面は、花嫁選びの舞踏会。オデットを待つ王子の前に現れるのは、黒鳥姫オディールだ。大胆に魅力を振りまき、幻惑する悪魔の娘。白と黒、静と動、清雅と妖艶を演じ分けるバレリーナの一人二役も見どころだ。

ひたひたと迫る運命の時。ダイナミックな振付に、稀代のストーリーテラー熊川の手腕が冴え渡る。王子はついに陥落し、オディールに愛を誓ってしまう……。

実は『白鳥の湖』に、決まった結末はない。19世紀末の初演時は恋人たちが破滅する悲劇だったが、ソ連時代に「正義は勝つ」ハッピーエンドへと改作されて以来、名だたる振付家が思い思いの幕切れを提示してきた。果たして熊川版では、どんな結末が用意されているのか。ぜひ劇場で見届けてほしい。妥協なき美学に貫かれた、芳醇なひととき。舞台芸術の極致が待っている。

文◎齊藤希史子（バレエ ライター）

チケット好評販売中！

［東京］ 東京文化会館 大ホール 5/10（土）・11（日）
Bunkamura オーチャードホール 5/23（金）～6/1（日）

［富山］ オーバード・ホール 5/14（水）
［名古屋］ 愛知県芸術劇場 大ホール 5/17（土）・18（日）
［大阪］ フェスティバルホール 6/4（水）・5（木）

チケット購入・詳細はこちらから▶

最新情報は Kバレエ で検索

主催：TBS　特別協賛：大和ハウス工業株式会社
協力：Bunkamura　制作：K-BALLET／TBS

Photograph: K-BALLET TOKYO

今月の花

自分だけのお気に入りを探しに

装花・文
赤井 勝

今月、皆さんにお届けする花は、中南米原産のランの仲間「エピデンドラム」です。小さな花、一輪ずつをクローズアップしてみると、その花容はしっかりランなのですが、それが丸い集合体となっていることで、見る人には豪華さ以上にキュートな印象を与えてくれる。可愛らしくて、私も大好きな花です。

今回、私は「いますぐにでも旅立ちたい」というような、浮き立つ春の気分をこの装花に込めました。そう、季節はまさに「啓蟄（けいちつ）の候」です。国内外を問わず、大勢の人が動き始めています。来月には、私の地元で万博も始まります。その大阪や、東京などの大都市はもちろんですが、いまや全国津々浦々、いたるところで訪日客の姿を見ない日はありません。

コロナ禍が落ち着いて以降、私のもとには、過去にご縁のあった海外の人たちから「日本のなかで訪れるべき場所を教えて」というリクエストが、よく届きます。その要望には「メジャーな観光地以外で」という注釈までついていたりして。仕事柄、旅の多い私は、できるだけ彼らからの要望に応えようと、頭を捻ります。訪日する多くの人たちは、インターネットやSNSはもちろん、かように独自のネットワークを駆使して情報収集をしているのでしょう。だから、日本人の私たちが驚くような場所にも、彼らは足を延ばしているのです。

最近、私がオススメしているのは岡山県。なかでも、空港からクルマで30分ほど、吉備高原にある「吉田牧場」が大のお気に入りです。家族経営の小さな牧場ですが、甘くてコクのある牛乳を原料に、一つひとつ丹精込めて作られたチーズが絶品なのです。

日々、春の気配が色濃くなってくる3月。皆さんもインバウンドの人たちのように、情報網をフルに使って自分だけのお気に入りを見つける、そんな旅に出てみてはいかがでしょうか。

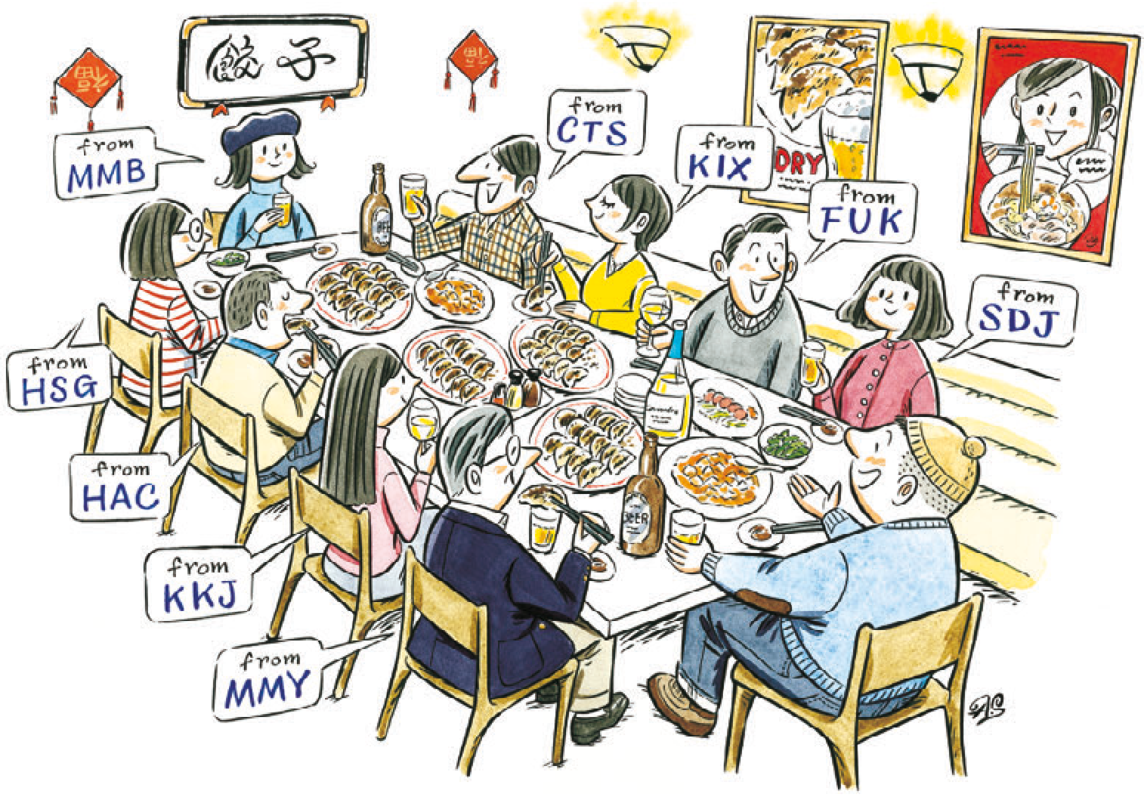
赤井 勝／あかい まさる
65年、大阪府生まれ。花を通じ心を伝える自らを「花人」と称し、自身の飾る花を「装花」と呼ぶ。08年、北海道洞爺湖サミット会場を花で飾り、13年、伊勢神宮式年遷宮では献花を奉納。17年、フランスのルーブル王宮内パリ装飾芸術美術館で開催の「JAPAN PRESENTATION in PARIS」でも桜の装花を担当した。昨年、大阪府堺市に「Akai Masaru Art Museum」をオープン。

赤井さんイチオシの、吉田牧場のチーズ、カチョカバロ
（写真提供：吉田牧場）

パラダイス山元の

快適な空だけの旅 Vol.30

会いたい人には飛行機に乗って



イラストレーション／ソリマチアキラ

普段からSNSで、美味しいものを食べたとか、旅行をしたとか他愛もない友人の投稿に「いいね!」を付けて、しょっちゅうコミュニケーションをとっているから、毎日直接会っているかのような錯覚を起こしてしまい、実際は何年、何十年も会っていないという人間関係が多くなってきた。会おうと思いさえすれば、いつだって会えるから〜なんて気分でいると、この世では会えない可能性が高まっているような気がしてきた。

1枚85円になってしまった年賀はがきの儀礼的な挨拶より、ネット上でお互いの近況を語り合ったり、写真を送り合ったりする時代に大きく変化した。筆まめとまでは言わないが、葉書や手紙を書いて出すのが小さい頃から好きだった。親戚や友人に向けての年賀状、暑中見舞いはもちろん、恩師や大事な人の誕生日や記念日には、一筆書いて送りつけている。機内でCAさんから頂ける絵葉書も重宝して

→目次に戻る

いる。私の場合、頂いてから何年も机の引き出しの中で〝熟成〟、写真の機種が退役した後に、小学生以来収集を続けてきた記念切手のビンテージコレクションを組み合わせて貼って出す。自分のデザイン的な嗜好の押し売りをしている気はするものの、受け取った方がにんまりするよう思いを込めて投函している。投函する場所も、記念の風景印を押してくれる郵便局や、最果ての地のポストだったり、あれこれこだわっていることが多い。

本来、他人との通信手段であるはずの郵便を自分宛に出すこともある。海外へ渡航した際、機内でもらった飛行機の絵葉書に、到着後自らの無事を綴って投函。遺書でこそないものの、異国の地で万が一最期を遂げてしまったらという思いで、辞世の句まがいの短文をしたためることもある。帰国後、何日も遅れて到着した自分で書いた葉書を見返して、思わず笑ってしまうのだが、安全渡航のおまじないだと自らに言い聞かせ、今も継続中。

ANA推しの仲間とは、結構な頻度で情報交換と近況報告を兼ねた会を開いている。会場は、高級ホテルの宴会場や予約が取れない三つ星レストランの個室ではなく、私の自宅にほど近い、荻窪駅西口の餃子の全国チェーン店。朝一番のSNSで私の呼びかけに反応した方が、全国各地からANAに乗ってやってくる。目的は、全員共通の旬なANAの話題と〝にんにく激増し両面よく焼き油多め〟餃子の過剰摂取だ。名古屋から鉄道ではなく、福岡や那覇経由で羽田に来られた方、この連載をひと月遅れで機内エンターテインメント〝オーディオブック〟のCAさんの朗読で楽しんでいる視覚障がい者の方もいる。毎回、遠路お集まり頂きありがとうございます。

新しい出会いも大切だが、会いたい人には、遠くても近くても！ ANAに乗ってリアルに会いに行くことを心がけている。

〜つづく

パラダイス山元の空港巡礼

【関西国際空港】KIX

いよいよ来月開催と迫った大阪・関西万博（2025年日本国際博覧会）の玄関口となる大阪府泉南郡田尻町、泉佐野市、泉南市にまたがる人工島に 1994年に開港した 24時間運用の海上空港。旅客ターミナルから無料の連絡バスの運行がある関空展望ホール スカイビュー５階のスカイデッキからは、対岸の泉佐野市の夜景が楽しめる他、「星空観望会」等の企画も人気が高い。隣接する飛行機グッズショップは子ども、飛行機マニアでなくとも楽しめる充実の品揃え。飛行機をモチーフにした丸い体とほのぼのとした表情の関西エアポートグループ公式キャラクター「そらやん」の AR撮影スポットも人気。空港内店舗では関西以西でしか購入できなくなった「カール」の他、本場のたこ焼き、お好み焼き、空港からは少し距離のある伊勢の銘菓「赤福」も購入可能。高速船で神戸空港まで約30分「神戸 - 関空ベイ・シャトル」船上からの飛行機撮影がパラダイス山元の推し。

パラダイス山元：プロ搭乗客。ANA ミリオンマイラー。招待制餃子レストラン「荻窪餃子 蔓餃苑」のオーナーシェフ。著書に『読む餃子』、英語版・仏語版餃子レシピ本『GYOZA』、『パラダイス山元の飛行機の乗り方』『なぜデキるとモテる女は飛行機に乗るのか？』など。アマチュア自作グルメの頂上決戦、NHK総合テレビ『激突めしあがれ』ギョーザ編の審査員を務める。X（旧 Twitter）@mambon

神々が授けた「水」と「土」の贈り物

御輿来(おこしき)海岸は、「日本の渚百選」「日本の夕陽百選」に選定された景勝地。有明海は干満の差が激しく、潮が引いた海岸に風と波による砂の曲線が現れ「干潟」となる。御輿来海岸の名前は、景行(けいこう)天皇が九州遠征の際、三日月形の砂紋のあまりの美しさに御輿を駐(と)めて見入られたという伝説よりつけられた。

熊本

A Land Blessed by the Gods with the Eternal Gifts of Water and Earth

壮大な自然と生命が
脈々と息づく大地、熊本。
日本最大、そして世界でも稀有な
「地下水都市」であるこの地は、
清らかな湧き水の恩恵にあふれる。
県内には湧水池が１０００箇所以上。
その地下水を支える大地は、
約27万年前から続く阿蘇山の噴火に
よって形成されたカルデラ地形だ。
火と水が織りなす独特な地質である。
歴史的背景を辿りながら地を踏むと、
この何十万年もの時をかけて
育まれた風土は、単なる偶然ではない、
まさに神話や伝説に彩られた
神秘であろうと、圧倒される。

撮影／神林 環
コーディネート／鬼崎翔大
取材・文・編集／中野桜子

熊本への翼

熊本へは東京（羽田）などからANA便で
阿蘇くまもと空港へ。

※運航情報は変更になる可能性がございます。
最新の情報はANAウェブサイトをご確認ください。

「熊本特集」はWeb『翼の王国』
でもお楽しみいただけます。
本誌未掲載のWeb限定記事も
ぜひご覧ください。

水の神が授けた、海に浮かぶ神社の伝説と水源地の奇跡の復興

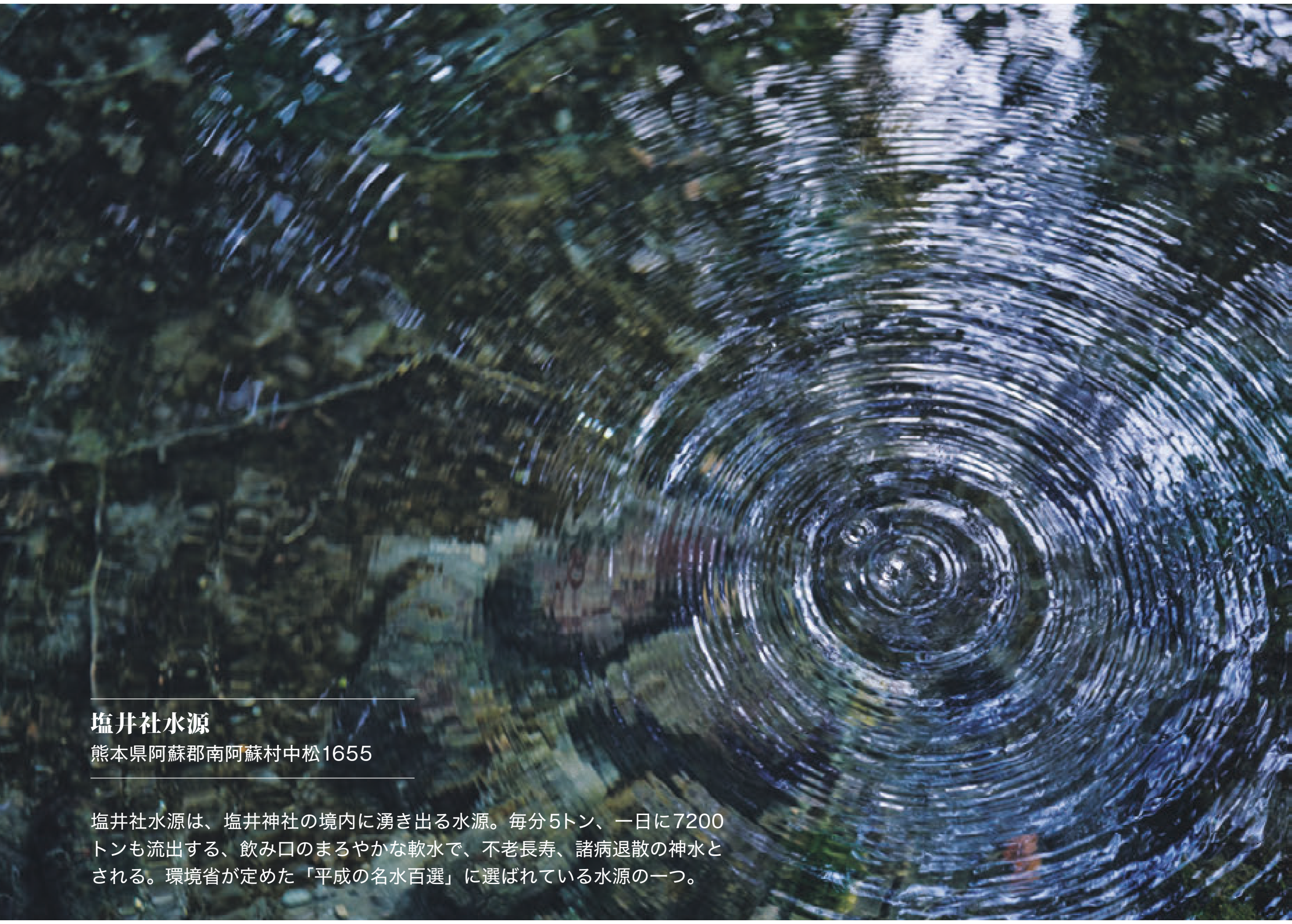
「水のささやき」を感じられる「永尾剱神社」は潮の満ち引きによってさまざまな表情を見せる。713年の創建には伝説がある。昔々、海に棲む神霊、海童神を乗せた巨大なエイが現れ、宇土半島を乗り越えようと陸に上がったが巨大な網で行く手をさえぎられ、引き返すこともできずこの地に横たわった。そこがエイの尾にあたることから永尾と地名が付いたという。

水の恩恵を受ける熊本は、水景も素晴らしいが水道水源もすごい。蛇口をひねればミネラルウォーターが出る。熊本市は約74万人の水道水源を100%地下水でまかなっていることから、日本一、そして世界でも稀少な地下水都市といわれるほど。各地に豊富な湧水地や河川、

永尾剱神社
熊本県宇城市不知火町永尾 658
Instagram @einootsurugijinjya

胃腸病にご利益あり。この海上に旧暦８月１日の未明に現れる不思議な灯火の現象「不知火」の観望も毎年人気。景行天皇がその昔、航行中にこの灯火を目指し無事生還できたという説も。

湖沼がある。南阿蘇の「塩井社(しおいしゃ)水源(すいげん)」を訪れ、朝日を浴びるブルーグリーンに目を見張る。信じ難いことに２０１６年の熊本地震の後、水が止まり、枯れ果ててしまったという。人々は悲しみ、祈り、賽銭箱の下にメッセージを寄せた。すると、２年もすると突然またなみなみとした豊かな水源が戻ってきたというのだ。これには御祭神である罔象女神(みつはのめのかみ)の奇跡を感じざるを得ない。



塩井社水源

熊本県阿蘇郡南阿蘇村中松1655

塩井社水源は、塩井神社の境内に湧き出る水源。毎分5トン、一日に7200トンも流出する、飲み口のまろやかな軟水で、不老長寿、諸病退散の神水とされる。環境省が定めた「平成の名水百選」に選ばれている水源の一つ。

阿蘇の悠久の記憶を、土に刻む

山下さんの陶芸は土作りから。阿蘇山の土は、採取する場所によって成分が異なり仕上がりが変わるので、作品を想像しながら使い分ける。なかには推定40万年前の噴火による火砕流の土も。土からなめらかな粘土に仕上げる。

山下太（やました・ふとし）

福岡県生まれ。20代前半でアジア、ヨーロッパなどを放浪し、紆余曲折あって帰国。陶芸を志し、5年ほど小石原焼で修業をする。2002年に自らの窯元「阿蘇坊窯」を開設。その際に、幼少期に両親に連れられて遊んだ記憶のある阿蘇を選んだ。

3

1

2

1 釉薬はすべて阿蘇の自然からとれる天然のものにこだわる。色、質感など様々に仕上がる。重ねて何度も焼きながら仕上げていく作品も美しい。 2 ギャラリーに並ぶマグカップ。自然の色合いであり手作りのため、同じ柄は一つとしてない。 3 まずは成形し、削りをして素焼きする。ここから何度も焼成を繰り返すこともあるが、納得がいくまでこだわり続ける。 4 直径40cm はある大作も。レストランからのオーダーも多い。

土と向き合い、命を吹き込む。山下太さんは、阿蘇の広大な自然を慈しみ、その鼓動を作品に宿す。彼が手にするのは、土だけではない。世界有数のカルデラが生んだ独特な土壌、火山がもたらす灰や岩石、湧き出る水。山々を彩る草木さえも、創作の一部となる。常識や伝統に縛られず、独自の試行と改良を重ねながら、じっと向き合う。幾重にも重ねられた天然の釉薬(ゆうやく)の色彩、風合いは誰にも真似することができない。

工房には、小さな神棚がある。そこには、この地で見つけたという先人による土器のカケラが静かに置かれる。毎朝、彼は手を合わせ、敬意を込めて祈る。数十万年の時を超えて続く、大自然と人とのつながり……その流れの中に生き、今日もまた、阿蘇の大地と語らいながら作陶する。

4

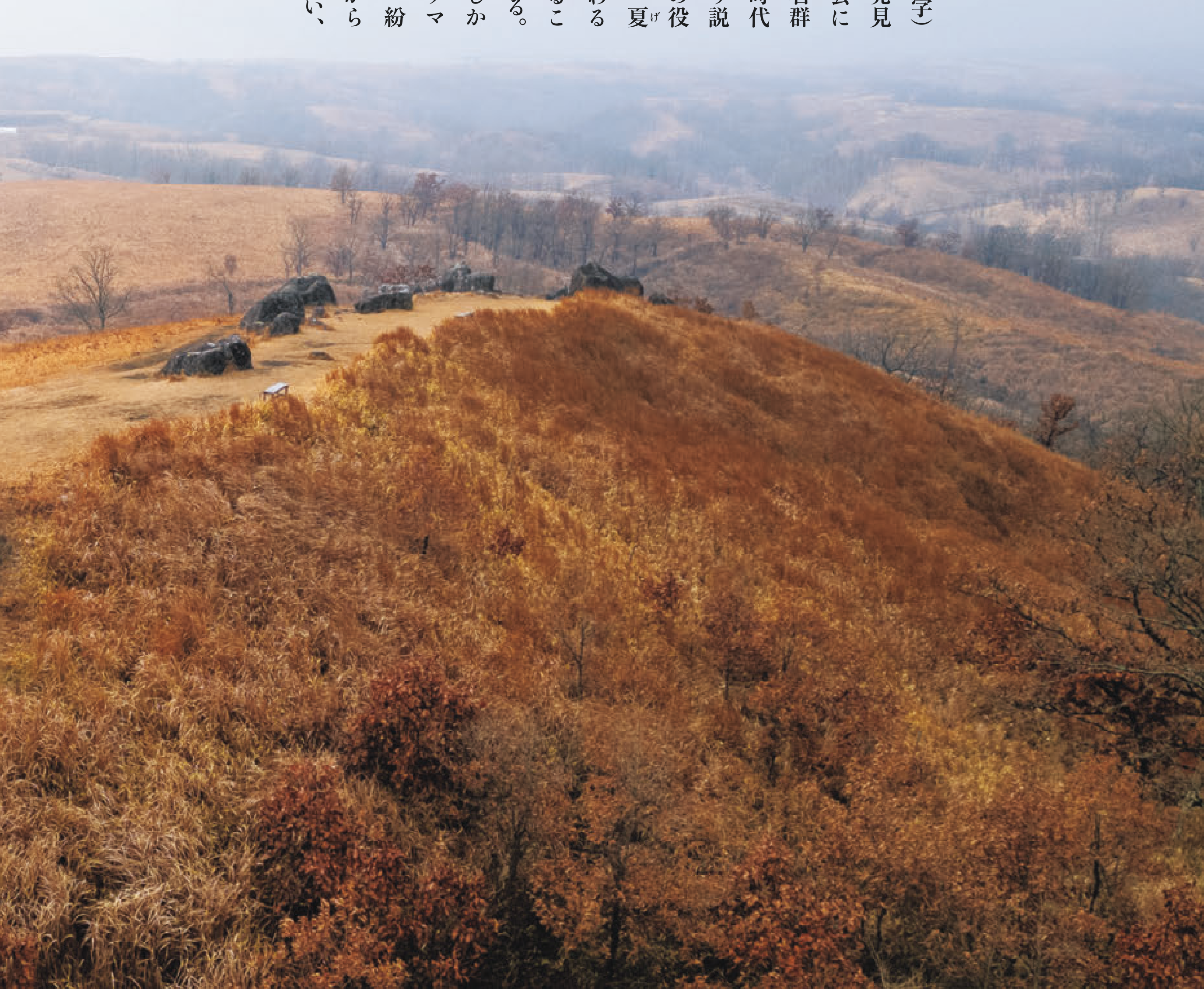
阿蘇坊窯
熊本県阿蘇市西小園624-1
Instagram @futoshiyamashita

鬼がお手玉にした巨石が祀られる丘

標高845mの丘に、巨大な9組の石が鎮座する。最大で高さ5・5m、周囲15・3mにも及ぶ。一見これも火山による自然の産物にも思える。しかし、この巨石群には不思議な現象があり人々を魅了しているようだ。

長年伝説ではこういわれる。巨大な鬼が石を持ってきて、夜な夜なお手玉をして遊んでいたと。伝説は私たちの想像を掻(か)き立ててくれる。一方で、縦に並んだ石の配置やそれぞれの石に「祭壇」「日時計」などと用途がうかがえること、約4000年前のシュメール文字（くさび形文字）がペトログラフ（岩刻文字）として刻まれていることが発見され、日本ペトログラフ協会に調査を依頼したことで、巨石群は人工的に配置された先史時代の文化遺跡ではないかという説も浮上する。古代の日時計の役割があったとされる石には、夏至(げし)と冬至(とうじ)で太陽の位置が変わるのがわかるようになっていることも偶然にしては不思議である。

真実は巨石のみが知る。しかし、360度広がる大パノラマの絶景と神秘的な佇(たたず)まいは、紛れもない事実だ。石は太古から私たちを惹きつけ、いざない、大切に祀られる存在である。



巨石群の中心をなす「押戸石」(右)。頂点の真北には北極星がある。入り口で借りる方位磁石を持ってぐるりと歩くと、不思議なことに磁気の働きが正常でなくぐるっと回る。「石に登ると雨が降る」という言い伝えや「鬼のお手玉」という異称も。古代における日時計「はさみ石」(左)、シュメール文字が刻まれた「鏡石」、神々に通じる「祭壇石」などがあり、人々の信仰を集める。

押戸石の丘(おしといしのおか)

熊本県阿蘇郡南小国町中原 511
TEL 0967-42-1444(南小国町観光協会)

波打つ丘が連なっており、遠くには阿蘇五岳やくじゅう連山が見える。30万年前から 9万年前の間に幾度もの巨大噴火を起こした阿蘇火山の火砕流が作り出した地形。

大人の隠れ家オーベルジュ。
心に残る南阿蘇の一皿一皿

阿蘇山麓の森にひっそりと佇む全4部屋の一軒家オーベルジュ。薪の炎が揺れる暖炉の温もりに包まれながら、ガラス張りの空間から四季折々の森の景色を感じられる。変わりゆく風景とともに、時がゆっくりと流れていく。オーナーシェフの小山鉄平さんは、この地で生まれ育ち、地元の自然と食材への深い愛情を持つ。小山シェフが手掛ける料理には、阿蘇の恵みを最大限に引き出す工夫が凝らされている。料理に使う水は湧水。目と鼻の先にある「平成の名水百選」に選ばれた塩井社水源へ汲みにいく。地元野菜、あか牛、新鮮なジビエ――南阿蘇はまさに食材の宝庫。ここでいただく料理には、素材の持つ力が宿る。記憶に残る料理とは、食材に「命」を感じることなのかもしれない。

小山鉄平（おやま・てっぺい）

福岡調理師専門学校を卒業後、ハウステンボスホテルズに入社。ホテルアムステルダムの「ア クールベール」、ホテルヨーロッパの「デ アドミラル」にて上柿元勝氏に師事。その後、実家である南阿蘇のペンションにて一念発起し、オーベルジュ「山小屋 Holahoo」を開業。

1

3

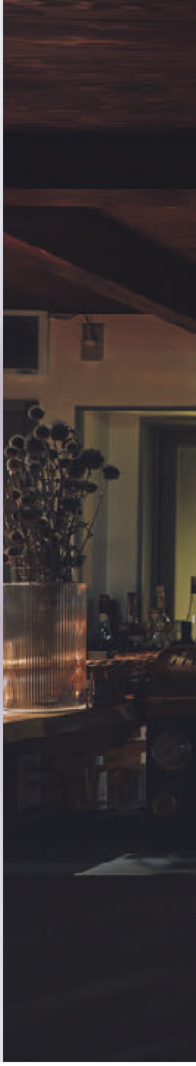
2

4

1 森の中で暖かく過ごす贅沢なひととき。オープンキッチンの奥では薪火の燃える音がまた心地よい。 **2** 阿蘇の草原だからできる、広い野山で草だけを食べて育ったあか牛。赤身で柔らかな肉質のあか牛は、こだわりの生産者から仕入れる。 **3** デザートは阿蘇の銘酒「れいざん」の酒粕と阿蘇の牛乳で仕込むアイスクリーム。 **4** 南阿蘇の湧水、そして阿蘇の酒「れいざん」の酒粕を練り込んだ餌を与えられて育ったニジマス。藁で燻されたニジマスは程よく脂がのり、ほどけるようなきめ細かい肉質。コースは前菜のスープや最後に食べることができるカレーも体に沁みるおいしさ。

山小屋Holahoo
熊本県阿蘇郡南阿蘇村
河陽4635-6
TEL 0967-67-2008
https://holahoo.com/
Instagram
@yamagoyaholahoo

5



7

8

6

5 宝石箱のような前菜。南阿蘇村を中心に熊本県産野菜で。多種の野菜をロースト、ピクルス、ボイル、フリット、ムースと調理法も様々。 6 その時々で仕入れられる肉の薪焼き。ワイルドに焼かれた上質な肉はそれぞれ完璧な火入れ。あか牛、鹿、猪。じっくり焼かれたいもも甘い。 7 湧き水で育った「歌瀬米（うたせまい）」で造られるどぶろく「歌瀬」。香りも舌触りも絶品。壷や料理のプレートは山下太氏の作。 8 心ゆくまで楽しみベッドに入れるのもオーベルジュの至福。

世界最大の柑橘「晩白柚(ばんぺいゆ)」の生産量世界一。八代市の風土

1 森田さんの農園。1年かけて世話した晩白柚がたわわに実る。 2 とても厚い皮に包まれた果肉は白くプリッとしていて、ジューシー。さわやかな香りと上品な甘さが特徴。置いておくと部屋全体が晩白柚の香りに包まれる。皮も加工して食べられたり、地元の人はお風呂に入れて楽しむ。 3 大きいものはバレーボールほどのサイズに育つことも。贈り物としても親しまれる一つ一つを森田さん自身の手で送り出す。

土壌の豊かさがくれる熊本の大きな大きな恵み、「晩白柚（ばんぺいゆ）」。世界最大の柑橘といわれ、ギネスブックに登録されているほど。晩白柚の日本の生産量の96%を誇るのが熊本産だ。八代市の特産品として大切に育てられている。森田果樹園の森田光貴（もりたひろき）さんは、八代市で若手の作り手。元々、祖父がみかんを栽培しているのを見て育ち、みかん栽培に憧れて農業を学び、継ぐことを決意したという。柑橘の中でも昔から好きだったという晩白柚に惚れ込み、晩白柚メインの農家にシフトした。上質な晩白柚を作り上げるため、最初は試行錯誤の日々だったという。晩白柚は人工授粉でないと実ができないため、手作業で受粉を行う。受粉には多品種を掛け合わせる必要があるので、研究や改良には終わりがない。1年をかけて作る森田さんの晩白柚愛が、今日も世界一を育み続ける。

　1920年頃、ベトナムから株が持ち込まれたことが日本での始まりとされるが、当時はほとんど普及することはなく、その後1930年代に改めて台湾から鹿児島に「白柚」の株が導入され、土壌や気候から最適な産地としてここ八代市に根付いたといわれる。まさにここにしかない土壌からの贈り物。大切に育てる農家さんと想いが通じ合っている。

森田果樹園
購入サイト：https://moritakajyu.base.shop
Instagram @morita_kajyuen

収穫後はサイズを振り分けていよいよ出荷。旬は2月～4月。地元の道の駅などでも購入することができる。作業は両親も一緒に。父はリタイア後に森田さんの農園を手伝い始めた。こうして家族で農業をできることが喜ばしいと森田さんは言う。

明治35年創業の高田酒造場。熊本県で最も古いといわれる「石蔵」の中には樽がぎっしり。酒蔵見学も可能（要予約）。

27蔵でも唯一撫子、桜などの花酵母を使用した「花」。クセを楽しみたいなら「山ほたる」。右は2023年にスタートした熊本のクラフトジン。（高田酒造場）

人吉の美しい水、気候、人の愛で長年守られる「球磨焼酎」

湧き出る伏流水が一つに集まって急流、球磨川をつくる。ここは、熊本の最南端、人吉・球磨地域。寒暖差と、水の恩恵を受ける「米」で造るのが、熊本ならではの米焼酎「球磨焼酎」だ。原料に米を使うこと、人吉・球磨の地下水で仕込み、人吉・球磨で蒸留から瓶詰めまで行うことが球磨焼酎を名乗る条件。このように産地呼称が認められるのは日本の焼酎では5ブランドだけ。日本遺産の構成文化財の一つでもある。ブランド認定は1995年と最近だが、球磨焼酎の歴史は約500年といわれ、人吉では室町時代から焼酎造りが行われてきた。現在は27の蔵が腕を競う。伝統製法や条件はあるものの、その味は多彩。

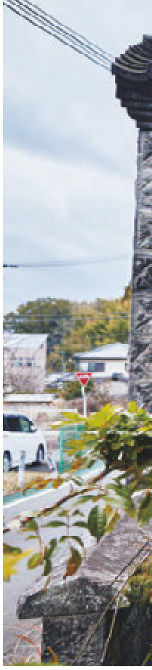
最近東京でも見かけ、すっかり虜になった米焼酎が気になり、

1 豊永史郎社長と5代目の遼さん。史郎さんは自家米の有機農法米にこだわり、「有機球磨米」を原料とする代表銘柄「豊永蔵」を中心とした焼酎造りを行う。
2 カルダモン焼酎。ふんだんにカルダモンを使用し、香りが工場中に広がる。発端はカレー屋さんである「春夏冬」からのリクエスト。7回の試作を重ねてようやく完成した「カルダモンTAKE7」。ベースの米焼酎も専用のものを造った。

豊永酒造
熊本県球磨郡湯前町上里1873
TEL 0966-43-2008
https://www.toyonagakura.com

高田酒造場
熊本県球磨郡あさぎり町深田東 756
TEL 0966-45-0200
https://www.takata-shuzohjyo.co.jp

焼酎は全て手造りで、カメ仕込みを受け継ぐ。地中に埋め込まれたカメは昔の配置のまま。味にばらつきが出ぬよう少量生産を守り続ける。



2蔵訪ねた。高田酒造場は様々な花酵母を使用した米焼酎が長年人気。そんな中、新たな試みはクラフトジン。13代目の高田恭奈さんが手掛けた。晩白柚、デコポン、桃など熊本に特化したボタニカルのジン造りはすでに高く評価される。

豊永酒造は明治27年の創業時より自社田を持ち、自家米で焼酎を造る老舗。ブームを起こしているのは「カルダモン焼酎」。焼酎の概念が180度変わり、多くの人がまた米焼酎に注目している。歴史ある蔵元で生まれた若き造り手が新しい酒造、販売に精を出す。人吉の酒蔵はとても元気だ。

12代目の高田啓世社長と13代目恭奈さん。花酵母の焼酎を生み出したのが啓世さん。研究を重ね人気銘柄に。恭奈さんは大学時代から研究していたジン造りに見事成功。

The Bar Amber
熊本県熊本市中央区花畑町 13-27 中通りビル2F
TEL 096-356-8383　http://thebar-amber.jp

1 熊本市のクラシックなバー。洋酒の豊富さには定評があるが、熊本ならではのカクテルをオーダーするのもいい。カルダモンハイボール（右）、「花」と晩白柚の生搾りのカクテル（左）。**2** オーナー隅田耕一郎さんがプロデュースしたジン「ベアーズブック」。「白岳しろ」でお馴染みの米焼酎メーカー高橋酒造の新ブランドより。**3** 隅田さんは熊本地震チャリティー活動も積極的に行う。

→目次に戻る

ジンダギースパイス
熊本県熊本市中央区南坪井町1-3-1
Instagram @jindagee_spice

1 ワシワシとしたもっちり太麺に、たっぷりと絡むスパイスの利いたスープ。「スパイスラーメン」の一言では表現し切れない奥深さ。 2 ごはんで2度おいしいのがジンダギー流。「歯!?」と思わせる形がユーモラス。 3 ラーメンのトッピングにしてもよし、ごはんのトッピングにしてもよし、そしてこれだけで一杯呑むもよしの、アチャールいろいろ。上から、うずら卵のアチャール、辛メンマのアチャール風、特製サワー高菜、ニンジンクミンオイル。

おいしいものと人の温もりで渦巻く、市内のエネルギー

水がおいしい場所はグルメな場所。旅の心得として確信している。熊本はラーメンが有名なように製麺が盛ん。なかでも、取り憑かれたようにまた食べたくなってしまう新しい一杯。「ジンダギースパイス」のその独自の味わいは多くの食に敏感な熊本県民を虜にする。一生に一度は食べてほしいと思ってしまう。

それにしても、市内を歩くと凄まじい感性とエネルギーを感じる。それは店側、客側、どちらにもいえること。おいしい水と晩白柚で造られたご当地クラフトビールを飲むべく「Beer Bar blé blé」へ。いつ行っても地元客で賑わう。皆自由に過ごし、情報を交わし、それぞれの時を過ごせる場所。熊本を旅するなら熊本人の温もりに触れるのも大切。

Beer Bar blé blé
熊本県熊本市中央区新市街13-8 アズマビル1階
TEL 096-354-4645

1 オーナーの髙田幹士さん含め、スタッフはビール醸造にも詳しい。 2 右のボトルが晩白柚を使用した熊本で造られたビール。熊本のみならず各地のクラフトを味わえる。 3 常連さんで和気藹々。これだけの種類のクラフトを15時から楽しめるオアシス。つまみも絶品。

浪江町　問合せ　浪江町役場　産業振興課商工労働係　TEL 0240-34-0247
〒979-1592　福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字六反田7番地の2

旅で潤う

vol.30_佐賀

Joy trip to heal the senses

information

うらり武雄 ガーデンテラススパリゾート

全室温泉付きで部屋にいながら1300年の歴史を誇る武雄温泉を堪能できる温泉旅館。食事は、佐賀牛をはじめ、佐賀の誇る旬の食材を生かした創作会席と、米どころ佐賀の自慢の日本酒が楽しめる。2023年4月オープン。

住所：佐賀県武雄市武雄町大字永島15750-1
電話：0954-27-7717
https://uraritakeo.jp

案内人

サウナ・ウェルネスプロデューサー

笹野美紀恵

実家は、“サウナの聖地”として知られる静岡「サウナしきじ」。ホテルの温浴施設をプロデュースするほか、医療機関とオリジナルの薬草入浴剤を共同開発するなど、未病予防にサウナを活用する取り組みも行っている。

→目次に戻る

武雄の森と満開の桜を眺めながら美人の湯を堪能

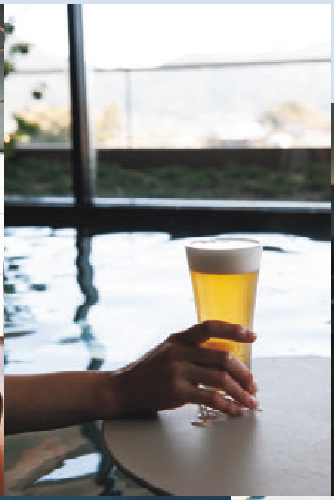
丸太が座りやすく並べられたサウナや、リクライニングチェアに寝ながら温泉に浸かれるインフィニティスパ。これまでに見たことがない斬新な演出にテンションが上がる！

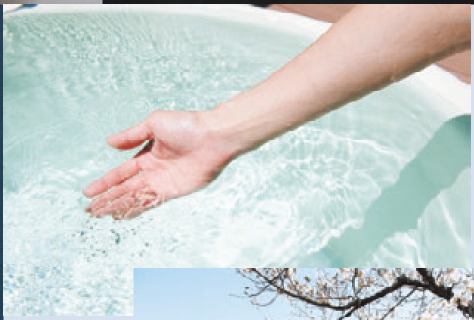
個性的なサウナが次々と誕生している佐賀県で、嬉野とならぶ二大温泉地として知られる武雄温泉にオープンした「うらり武雄 ガーデンテラススパリゾート」。自然環境に恵まれた保養村に立つ温泉旅館では、3月下旬になると山の緑も鮮やかに、池のまわりを彩る200本もの桜を一望しながら湯浴みを楽しめます。

まずは、2階の天然温泉の内湯で肌にしっとりとなじむ“美人の湯”を堪能したら、4階のスパフロアへ。屋内・屋外ともに温泉を引き込んだ贅沢なスパは、男女一緒にくつろげる開放的なエリアで、生ビールを片手に眼下に桜並木を見下ろせば、なんて幸せなんでしょう！　サウナはドライとスチームの2種。ドライサウナには、レモングラスを使ったアロマの氷が備えられ、セルフロウリュで発汗を促すことができます。

「うらりという名は、“うららかにゆったりと”という意味の造語です。お客様には、武雄の良質な湯と自然豊かな美しい景色を楽しみながらおくつろぎいただきたいですね。ペットと一緒にお泊まりいただけるお部屋やドッグパークのご用意もございます」（支配人）

桜の名所として知られる御船山楽園も車で15分ほど。春にはドライブもおすすめです。





写真：大串祥子　編集：服部広子

Walk with 47 Japanese yokai monsters

47ニッポン妖怪さんぽ

数千もの伝承の中から、都道府県ごとに一匹の妖怪を選び、造形作家森井ユカの独自の解釈で創造しました。妖怪に誘われるがまま旅すると、美味しいもの、きれいな景色に必ず出会える!? ようこそ、空飛ぶ百鬼夜行へ。

取材・文・造形 森井ユカ
撮影 原ヒデトシ
編集 中野桜子

鹿児島
頬紅太郎（ほおべにたろう）

身体強健

薩摩の山に棲み、化粧をしたように顔は赤く、体は熊のように大きい。人を見ると相撲を取りたがる力自慢で、ならずものの間でも最後の牙城であると噂されるほどの屈強な妖怪。

江戸時代後期の創作読み物から飛び出した力自慢の妖怪、体はまるで熊。人を見ると相撲を取りたがる

菓子箱が語る薩摩の冒険物語

全国で親しまれている、緑色の背景に若侍が描かれた箱に入った「兵六餅（ひょうろくもち）」。しかしこれが鹿児島名産で、しかも薩摩文学として誉高い『大石兵六夢物語』がモチーフになっていることはあまり知られていないかもしれない。江戸時代の後期に若者たちに支持された創作読み物で、薩摩を行く兵六の冒険の日々が生き生きと描かれている。さまざまな妖怪と出会うこの小説から派生した絵巻物もいくつかあり、その中で目を引いたのが頬（ほお）紅太郎（べにたろう）だった。頬が赤く牙（きば）があり、全身は毛むくじゃらで熊のように巨大、力比べを迫られた兵六はさっさと逃げ出してしまう。この妖怪を筆者がリメイクし、鹿児島に連れてきた。

鹿児島といえば桜島だが、兵六が通った道（鹿児島市吉野町あたりから姶良（あいら）市の南端までの10㎞ほど）はやや内陸のため直接島は見えにくい。現在はほとん

1

2

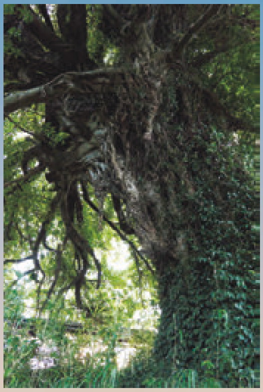
3

4

どが整った住宅街になっており、次々と物怪が現れるような道には見えなくなった。

兵六の足取りを逆からたどりつつ、一気に指宿まで南下してみる。目指すは鹿児島名産の芋焼酎。錦江湾を望む宮ケ浜駅のすぐ近くにある、明治8年創業の老舗「大山甚七商店 宮ケ浜蒸溜所」を訪ねた。とかく力強いイメージの芋焼酎だが、どっしりしたものから華やかなものまで幅広く、実は時代に合わせ繊細に変化し続けている。

もち米と白餡のもちもちとした歯応えに、ほんのりきなこと微かな海苔が抹茶のような風味。正真正銘のロングセラー（セイカ食品）



蒸溜所のそばに立つ巨大なアコウの木は、この地域のシンボルツリー。昔は船からの目印になったほど

[1] 6 代目社長の大山陽平氏 [2] 焼酎の他、ジンやラム酒も蒸溜される。美しいラベルは社長のディレクション。近隣にある日本最古のハーブ農園「開聞山麓香料園」のフレッシュハーブを使用したクラフトジンが好評 [3] ジンがより澄んだ香りに蒸留される銅製窯の蒸留機 [4] 赤ワインの樽を使いラム酒を熟成させる（大山甚七商店 宮ケ浜蒸溜所）

森井ユカ：立体造形家／キャラクターデザイナー　ポケモンカードゲームのイラストレーション、「コネコカップ」「ネゴ」のデザイン、粘土遊びセット『ねん Do!』のディレクションなど。著書多数。

美食のくろくまとしろくま
焼酎を通して味わう鹿児島

「大山甚七商店」から北上し、鹿児島市の中心へ。目指すのは「ホテル＆レジデンス南洲館」のレストランで食べられる、鹿児島特選黒豚しゃぶ「くろくま」（レストランのみの利用も可）。なんと直径60㎝、重さ10㎏の50年ものの鉄鍋でいただく、地元の方々が絶賛する迫力の鍋料理だ。この鉄鍋は熊襲（くまそ）（先住民）の豪快な食生活をイメージして作られた。具材には、さつまいもを添加した飼料で育ち、濃厚な旨みを持ちながらいくらでも胃袋に滑り込む「かごしま黒豚」をはじめ、

1

3

2

[1] 迫力のくろくま鍋はマンホールほどの大きさ。まずはかごしま黒豚のバラ肉のみを味わい、その後レタスの上にロース肉がのせられる [2] 煮込むほどに出汁（だし）が美味（うま）くなっていく [3] 後半は名産の野菜を抱き込んだレタスボートが浮かぶ（ホテル＆レジデンス南洲館）

→目次に戻る

バラエティに富んだ新鮮な地元野菜、さらに毎朝仕込んで5時間煮込む、7種類の野菜の旨みが凝縮された特製スープが全体を盛り上げる。食中・食後に鍋のつゆをこんなにごくごくといただいたのは初めてかもしれない。ちなみに、くろくま鍋の後のデザートは、鹿児島名物「しろくま」のアイスバーをいただける。

そして鹿児島の夜はやはり焼酎で締めたい。「焼酎BAR S·A·O」は地元素材の料理と焼酎の完璧なペアリングが楽しめる、とっておきのバー。焼酎を水で割る場合は、必ずその蔵元が使っている水で割るなど徹底しており、もちろん前出の「大山甚七商店」の焼酎も揃う。「芋焼酎独特の力強い味わいのなかに柔らかさがあり、大山さんの人柄が表れている」と店長の金丸さん。まるで人物であるかのように焼酎を紹介してくれるので記憶に残り、酒店で買って帰らずにはいられなくなる。

『大石兵六夢物語』の絵巻の最後は宴会で終わる。美味しい料理と酒があれば、それだけで明日に希望が持てる。勝てそうにない怪物に出会ったら、すたこらと逃げればよいだけだ。

1

2

5

4

3

[1] 居並ぶ焼酎に、頬紅太郎もご満悦 [2] 鹿児島の酒器「黒千代香」で焼酎を注ぐ、店主の金丸佑也氏 [3] 鳥刺しには濃厚な大山甚七商店「薩摩の誉」新酒を常温で [4] 薩摩芋入りのさつま揚げには上品でミルキーな万膳酒造の「山小舎乃蔵 萬膳」を [5] チーズケーキには紅茶のような酸味がある大山甚七商店の「宮ヶ浜」を（焼酎 BAR S.A.O）

妖怪さんぽスポット

→【大山甚七商店 宮ヶ浜蒸溜所】 鹿児島県指宿市西方4657　☎0993-25-2410
@ooyamajin7_official　オンラインストア https://jin7.stores.jp

→【ホテル＆レジデンス南洲館】鹿児島県鹿児島市東千石町 19-17　☎099-226-8188
レストラン予約フォーム https://nanshukan.co.jp/food/

→【焼酎 BAR S.A.O】鹿児島県鹿児島市千日町8-14 貴剛ビルB1　☎099-239-4461
@ bar.s.a.o　HP https://www.barsao.com

参考：『「大石兵六夢物語」のすべて』伊牟田經久（南方新社）／『大石兵六夢物語』西元肇（寄贈本：鹿児島県立図書館所蔵）／国立歴史民俗博物館 web ギャラリー www.rekihaku.ac.jp/education_research/gallery/webgallery/ooishi/ooishi_04.html

協力：正田雄為

そら、今だ！
ANA
あ、今これ、
一生の思い出かも。
BOYS BE AMBITIOUS

アイヌとともに時間を過ごす

阿寒湖旅

阿寒摩周国立公園の原生林に囲まれた、ひがし北海道屈指の美しさを誇る阿寒湖。その一角にあるのが、アイヌの工芸と芸能の集落「阿寒湖アイヌコタン」。民芸品店や飲食店が軒を連ね、アイヌ文化を伝えています。

あらゆる存在に魂が宿ると考え、自然の恵みや人知を超えたものを「カムイ(神)」として敬ってきたアイヌ。「Anytime, Ainutime!」は、そんなすばらしいアイヌの文化を「体験」を通して伝えるガイドツアーです。

人とモノ、自然との関係を大切に育むアイヌの思想や暮らしの知恵が、生きるヒントとなる。旅の後も続く、豊かな時間をお届けします。

光の森

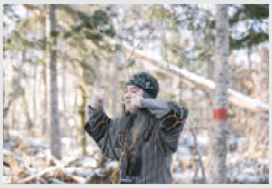
カムイに出会える
森の旅
(森歩きコース)

前田一歩園財団が守る「光の森」を認定ガイドと巡る特別なツアー。樹齢 800 年といわれるカツラの巨木や温泉の湧くボッケなど、手つかずの自然が見どころ。木漏れ日が降り注ぐ森の中で、静寂に包まれた贅沢なひとときを楽しめます。

約2時間／小学1年生～、2～10名

湖の時間

アイヌが愛する
湖岸の景色と出合う旅
(森歩き+ムックリ製作コース)



アイヌの暮らしを支えてきた、阿寒湖の森へ。アイヌ楽器「ムックリ」を簡単な彫刻作業で製作した後、イオルの森を歩き、湖畔へ。雄大な雄阿寒岳をバックに自分で作ったムックリを演奏します。

※天候等により雄阿寒岳が見えない場合があります。

約2時間／小学1年生～、2～10名

森の時間

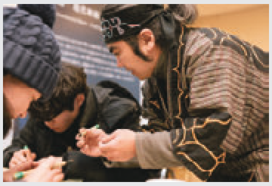
森と生きる
アイヌの精神に触れる旅
(森歩きコース)

アイヌと森の関係性を知ることができるツアー。生活のための食糧や衣類・道具材などを得る森は多くのカムイが存在する場所。イオルの森を散策しながら、伝承や暮らしの知恵をアイヌが解説してくれるほか、ムックリの演奏体験も。

約1時間30分／小学１年生～、2～10 名

創る時間

木に触れて、
アイヌの技と出合う旅
(木彫体験)



アイヌの伝統楽器「トンコリ」をかたどった木製のチャームに、アイヌ文様を施すプログラム。彫刻刀の使い方や彫り方を教えてもらいながらアイヌの世界へ。アイヌでは木を彫るのではなく、敬意を持って彫らせてもらうという考え方をします。

約1時間20分／10歳～、2～10名

※すべてプライベートプランとなります。 ※すべての写真はイメージです。

information

自然に語りかけながら植物を採取したり、大切な人を想いながら、自然をモチーフにした文様を木彫、刺繍してきたアイヌの生活文化や伝統工芸をアイヌ自らが伝える4つのプログラムです。

詳しくは
こちらから

https://anytimeainutime.jp

阿寒アイヌ工芸協同組合(北海道釧路市阿寒町阿寒湖温泉4丁目7-84)
TEL 0154-67-2727

搭乗しなくても「また会える」という喜び

現役CA・社員がスキルを活かして講師を務める「ANA Study Fly」の誕生秘話

英会話、ワインはもちろん、不動産、手話、コーチングまで。ANAの客室乗務員をはじめとした現役社員が講師を務める「ANA Study Fly」。コロナ禍で生まれた本プロジェクトは、飛行機に乗れず陸に留まった社員の悔しさや、自分たちの中に眠っているスキルを役立てたいという情熱が原動力になった。その誕生の秘話と、社員たちの熱い思いに迫る。

「ANA Study Fly」発案者の一人で、現在はその運営に携わる渡海朝子（写真・右）と、現役のCAで、現在さまざまな講座を受け持つ“めありー先生”こと三島真愛（同・左）

「本日は『自分と相手を大切にするコミュニケーション』というテーマで、2時間の講座を予定しております。わからないことは、いつでも聞いてくださいね」

満面に笑みを浮かべて登壇した「めありー先生」は開口一番、受講生に向けてこう語りかけた。

ANAは2022年11月、客室乗務員（以下・CA）など現役社員を講師としたオンライン、および対面による体験型講座「ANA Study Fly（以下・スタディフライ）」をスタートさせた。

そう、この日の講師「めありー先生」こと三島真愛も現役のCAだ。三島は1カ月のうち20日ほどは国内線、国際線に乗務。そのかたわら、スタディフライの講師を務めている。

「さまざまな特技や資格を持つ、私どものグループ社員が講座を通じ、お客様にスキルをシェアさせていただく、それがスタディフライという取り組みです。現在、200名ほどの〝講師〟が登録されていて、その内訳は、CAがおよそ9割ほど。あとはパイロットや整備士、そのほか、普段は総合職の部長をしている講師もいます」

こう話すのはANAホールディングス・未来創造室に籍を置くスタッフアドバイザー（客室乗務員の資格を持ちながら地上で勤務するスタッフ）の渡海朝子。スタディフライを企画立案した一人で、現在はその運営に携わる。渡海によれば、スタディフライが提供している講座のラインナップは、じつに幅広い。

「語学力に長けたCAが教える英会話講座や、ソムリエ資格を持つCAのワイン講座、宅建士CAの不動産相続講座など、講座の種類は本当に多岐にわたります。認定資格を持つ機長が教えるコーチング講座や、キャリアコンサルタントの試験対策講座、それに、自身がCODA（聴覚障がいを抱える親の子）というCAの手話講座も、とても高い人気を誇っています」

スタディフライは誰もが受講可能だと、渡海は言う。

「ウェブからアクセスしていただいて、お申し込みいただければ、どなたでも受講していただけます。これまでの2年間で、下は2歳、上は70代の方が受講されています」

今回はANAが育んだ人材の、さまざまなスキルを共有できる、ちょっと贅沢な〝学びの場〟を深掘りする。

誰もが受講可能な「ANA Study Fly」。写真の「ANA Mall」（https://anamall.ana.co.jp）や、習い事検索サイト「ストアカ」などからアクセスできる

培ってきた知見や力を陸でも活かしたい

スタディフライの端緒はコロナ禍だった。渡海が振り返る。

「そもそもは、私も含めたCA4人で発案したものなんですが、その背景にあったのは、新型コロナのパンデミックでした。飛行機が飛ぶことを制限され、駐機場にズラッと並んでいる光景を目の当たりにしてショックを受けて……」

当時はCAとして、業務に従事していた渡海。だが、彼女たちも長く、フライトの機会を失っていた。

「そのとき、漠然と考えていたんです。コロナ以前、誰よりもアンテナを高く、広く張ってさまざまなものを吸収してきた同僚たち。そんなCAたちが培い、以前はフライトで発揮してきた知見や力を、空以外に使う場所

はないだろうかと」

同じころ、ANAでは社内新規事業提案制度「Da Vinci Camp」がスタート。2021年10月、渡海たちはDa Vinci Camp に応募した。

「東京の客室部のCAだけでも約8000人がフライトに従事し日本中、世界中にアンテナを張り、刺激を持ち帰っていました。そうして築いたスキルを、オンライン講座などを通じてシェアする場を設けられたら『飛行機に乗れなくなってしまったお客様と、改めて繋がりを持てるはず』と提案しました。長年、航空会社の格付け会社であるSKYTRAXの最高評価である5スターを獲得してきたANAのホスピタリティをもってすれば、お客様にとっても、心地よい学びの場になると確信していたんです」

企画は無事に一次選考をパス。そこで渡海たちは同僚たちの持つスキルを調査することに。

「アンケートをとったところ、1000人がすぐに回答を寄せてくれて。保有資格だけでも500を超えていました。教職などの国家資格もあれば、アニバーサリープランナーや温泉ソムリエマスターなど、それまで聞いたことのなかった資格を持つ人や、ズンバやK-POPといったダンスが特技という人、なかには『私、落語を教えられます』という人も。これはもう、是が非でも講座を作りたいと改めて強く思いました」

応募から半年後の2022年4月。渡海たちの提案は見事、経営陣へのプレゼンを通過。こうしてその年の11月にスタディフライは正式開講に至った。

「興味の幅が広いことが、ここで役に立ちました」

三島は2014年、ANAにCAとして入社。

もともと、英検準一級、TOEICで高得点を取ったほか、ファイナンシャルプランナーの資格も有していた。フライトがなくなったコロナ禍に、オンライン主体の経営大学院で学び、昨年にはMBA(経営学修士)を取得。

コロナ禍の苦境から生まれた「ANA Study Fly」。「飛行機に乗れなくなったお客様と改めて繋がりを持てる、そんな場を作りたかった」(渡海)

「そのさなかに、スタディフライの講師募集を知りました。最初は、お金をいただいて講座を提供するなんて、私にできるんだろうかと悩みました。でも、誰かとお話をすることが好きでしたし、ものを教えることも好き。これまで得てきた知識を、機内ではない場所でお客様に伝えてみたい、そんな思いが強くなったんです」

三島はスタディフライが始動した2022年11月から、CAと講師、二つの顔を持つようになった。

「まず初めは、英語なら教えられるかなと考えました。次いで、心理学なども勉強してきましたので、コミュニケーション講座もできるかなと。それに、当初は資産運用などマネー講座がなかったので、これもやってみようかなって。私、性格的に興味の幅が広くて、昔からいろんなことに手を出してきたことが、ここで役立ちました」

最近、三島はさらに担当の講座を増やした。それは……。

「イベントでご一緒した整備士歴15年の現役ANA社員『ジャッキー先生』の3Dプリンタ講座が大人気で。『手伝ってくれないかな』とお声がかかったんです。私の講座では受講生の皆さんに、スマートフォ

「日ごろCAは、お客様のお困りごとを率先して探すよう心がけています。それは講師としても同じ。受講生の方々が何を学びたいのかを常に考えています」（三島）

ンで読み取れるNFCタグを埋め込んだオリジナルのキーホルダーを作っていただいています」

CAと英語の先生の夢、両方叶えることができた

三島は「講師の経験は本業にもプラスに作用している」と話す。

「先日のフライトで、お客様のなかにたまたま3Dデータの設計のお仕事をされている方がいらっしゃって。『私も3Dプリンタ、少し触れます』というお話をさせていただきました。講師を経験したからこそ、そこで得られた知識が、客室の乗務に活かせたと思っています」

三島の話を、頷（うなず）きながら聞いていた渡海が言葉を継いだ。

「ワイン講座を受け持ったCAは、さらに深めたワインの知識を上空でのサービスに活用し、お客様にも好評です。『次はチーズソムリエの資格も取得したい』と話しています」

高い人気を誇る、整備士経験15年のANA社員〝ジャッキー先生〟による3Dプリンタ講座。本格3DCADを使った設計方法を学ぶことができる

渡海は「売上的貢献ではまだまだ」としながら、「でも」と力を込めて続けた。

「『この仕組みがあるから、子育て後はまた仕事に戻りたい』といったり、就活中の人には『ANAは好きを活かせる会社』と思ってもらえたり。そんな、社員のエンゲージメントを高めるという形での貢献もしていきたいんです。実際、スタディフライで英会話講師を務めるあるCAが『CAと英語の先生になるのが夢でした。今回、その両方が叶いました』と、本当に嬉しそうに話してくれたことも」

自身のエンゲージメントについて、三島はこう話す。

「私は、CAとしても、お客様とコミュニケーションをとるのがすごく好きなんです。でも、客室の仕事は、基本的には一期一会。お客様がどんなに『また会いたい』と思ってくださって、その後、ご搭乗くださったとしても、その飛行機に私が乗務していることは、きっとなくて……」

少し寂しげに語った三島。たしかに、機上で同じCAに出会うことなど、そうはない。

「でも、スタディフライの講師をしていると、それができるんです。オンラインで受講してくださった方が、地方からわざわざ飛行機に乗って、東京での対面講座を受けにきてくださったり。また、オンラインでキッズ向け英会話を受講してくれたお子さんが『先生に会いたいから飛行機に乗りたい』と言ってくれたことも。そんな出会いがあると、講師をやってよかった、ANAのCAで本当によかったと、心から思うんです」

この〝学びの場〟では、さまざまなスキルと同時に〝ANA愛〟も育まれているようだ。

旅するお取り寄せ

vol. 018

食いしん坊の方々が出合った、とっておきのお取り寄せを教えてもらう連載。
暮らしを幸せにしてくれるあの味を求めに、旅をしたくなることでしょう。

撮影：江原隆司　取材・文：高田真莉絵

まるでワインのような味わいといつまでも消えない香りの余韻。

ブレッドギークと自称し、「おいしいパンがある」と聞けば、手間と時間を惜しまずに日本全国を飛び回ることをライフワークにしている池田浩明さんが、北海道小樽市にある『パンヨルトノ』のパンと出合ったのは、SNSのInstagramがきっかけ。

「投稿を見かけて行きたくてたまらなくなり、小樽の丘の上にある素敵な木造のお店に足を運びました。自家製の発酵種（酵母種）を使用しているのも魅力的なのですが、それだけでなく店主の皆川祐二さんが持つ、香りの感性がとにかく素晴らしい。丁寧な作業により、パン生地の中に溜まった香りを逃さないようにしているようです。また、発酵の管理をしっかりと行い、イメージ通りの香りへとコントロールしているのだと思います。そのこだわりに敬服します。よい香りがふわっと漂う、ワインのようなパンです」

今回、池田さんがおすすめしてくれたのはシンプルな「トーストブロート」、ジューシーなドライフルーツと一緒に焼き上げた「フリュイ」、コクとスパイシーさを感じさせる「全粒粉のクロワッサン」、十勝の自然栽培生産者・中川農場の「スペルト小麦」を自家製粉した高加水の「コンプレ」の4種。

「パンは朝に食べるイメージが強いかもしれませんが、味わい深いコンプレは、お酒との相性も抜群。香ばしく焼いた肉や野菜、そしてチーズなどと合わせて食べるとおいしいですよ。小麦のミルキーさと酸味のバランスがよく、一口食べると口いっぱいに余韻が広がります。フリュイはバターをはさんでお弁当にするのもいいかもしれません」

『パン ヨルトノ』のパンは、迫力のある大きめサイズなのも魅力の一つだ。

「冷凍便を選択し、食べるタイミングまでは冷凍でそのまま保管し、食べる日の前日の夜から解凍します。大型のパンは時間とともに少しずつ変わっていく味の変化も楽しめるのがいいですね。人気のお店なので、Instagramで通販開始の告知を見たタイミングが買い時です。ぜひ注文を」

『パン ヨルトノ』のパン各種

自家製粉麦・天然酵母を使った豊かな香りが特徴。「トーストブロート（1/2サイズ）」378円、「コンプレ」1,296円。「ヨルトノのオススメset」3,000円などもある。https://yorutono.theshop.jp/　こちらから購入可能。Instagramのアカウントは@yorutono_pan。

Profile

池田浩明

パンラボ主宰。NPO法人新麦コレクション理事長。パン屋バーチャルツアーを自身のYouTubeチャンネル「パンラボYouTube」にて開催。著書に『人生で一度は食べたいサンドイッチ』（PHP研究所）など多数。

おべんとうの時間

第216回

広島県尾道市

尾道柿園

柿製品の製造・販売

大橋和也さん

写真：阿部了

文：阿部直美

干し場のあっちこっちで、ラジオの音が聞こえますよね。しかも、大音量。サル対策ですよ。今年はサルに悩まされ、天候にも悩まされ、大変な年でした。奴ら、食い方が汚いんです。柿の先っぽが赤くなってくると、その熟れた部分だけかじってポイ。木の下の残骸を片づけたら、コンテナ2個分になりましたからね。うちで干し柿にするのは、主に西条柿です。今は、上丸柿っていう渋の強いちっちゃい柿が熟れ頃なので、それを狙ってサルが来てます。どうも紐で吊るして干し柿にすると、彼らには食べ物に見えないらしいんです。幸いまだ取られたことはなくて、もし美味しいってわかったら大変ですよ。

昔は山の上の菅野地区150軒くらいが、柿に関わっていたそうです。お正月に鏡餅と一緒に供える「串柿」を家族総出で作った話を、先代の社長の宗さんから聞きました。小さい上丸柿を10個串に刺して天日に干し、平らに潰して仕上げます。当時は、どこの家の庭先でも、木の柱を立てて串柿を干していたみたい。今はもう作る人がほとんどいなくなって、産直のお店でたまに見かけるくらいですよ。

この土地は、柿を干すのにばっちりの地形なんです。見ての通り、山頂です。標高は300m。御調町は秋になると霧が出るんです。朝、自宅を出て山の途中までは霧の中にいるんですけど、登りきると一気に晴れる。ここは雲海を見下ろせる、天空の世界なんですよ。風も抜けて日当たりもいいから、干し柿の里になったんでしょうね。

とは言え、今年の天候には参りました。夏に雨がほとんど降らなかったから、柿は小ぶり。しかも10月になっても夏日ですからね。柿が熟れすぎて木の上で泡を吹いて発酵してましたよ。完熟した柿は、樽に詰めて柿酢にするんですけど、どんどん熟れちゃうから収穫が追いつかないくらいでした。うちで作る干し柿は、全部天日干しです。山の斜面の干し場に、ずらっと西条柿を干していくんです。2週間外で干したら、室内でさらに2週間。白い粉を吹かせて、12月から出荷しています。

今年は数が少なくて、1万2、3千個くらいかなあ。西条柿はくびれがあって溝ができるので、ピーラーで手剥きするんですよ。防腐のためだったり、色を鮮やかにするための硫黄燻蒸を、うちはやりません。その分、天候の影響を受けやすいんですけどね。秋の暑さと雨のせいで今年はカビが出て、かなりの量を廃棄したのが悔しかったです。

僕にとっては、5年目のシーズンになります。この尾道柿園は、宗さんが故郷をもう一度柿で盛り上げたい、という強い思いで始めました。あれだけ柿で栄えた地域なのに、多くの人が山を下りてしまって今では住民も数えるほどです。このままでは山が荒れてしまう。宗さんは、奥さんの八重子さんとふたりでUターンしてきて、幼馴染の後藤さんも加わってこの柿園を立ち上げました。でも、僕が宗さ

目次に戻る

んと一緒に過ごせたのは1年半くらいかな。志半ばで病気で亡くなってしまった宗さんの後を、今は僕らが引き継いでいます。

僕は東京生まれです。父は生命保険会社の査定医をしていたんですが、福島の農家の長男なんですよ。家で食べる米は、じいちゃん、ばあちゃんが送ってくれたものだったし、僕ら兄妹は休みのたびに福島に遊びに行ってましたね。きゅうりを並べるのを手伝ったり、段ボールに等級のハンコを押してみたり。子ども心に、じいちゃんっていろんなものを作れるんだなあって尊敬してました。桃や柿、きゅうり、米。福島では、柿といえばあんぽ柿です。

僕自身、農業に興味があったので、大学は農学部を選んで、微生物について勉強しました。イトーヨーカドーに就職して、仕事は面白かったんですけど、2011年の震災がひとつの転機になりました。放射能のことがあって、福島のものは売りたくても売れない。自分はこのまま販売の側にいていいのかな、何か違うな、と思うようになって。じいちゃんに教わりながら農業をやろうと、震災の翌年に会社を辞めました。ところがその矢先に、玄関先のキウイの木を剪定中にじいちゃんが梯子から落ちて、亡くなってしまったんです。同じ時期に、ばあちゃんも。道が途絶えてしまったんです。

その時に見つけたのが、茨城の「日本農業実践学園」でした。全寮制で3食付き。そこで1年間かけて野菜を育てる経験ができました。その後はアメリカの農業を学びたくて、カリフォルニアのオーガニックファームへ。派遣プログラムの研修生として1年半くらい働いてきました。帰ってからは、JICA海外協力隊でブータンへ。まあ、ひとり身だったから気軽でしたね。

ここ御調町へは、地域おこし協力隊として来ました。農家さんたちと付き合うなかで宗さんと出会って、柿への熱い思いを聞いていたので、協力隊を終えた後もここでやっていきたいと思ったんです。柿にはいろんな可能性があるんですよ。僕らは夏に柿渋も作っていて、干し柿のシーズンが終わると、今度はこの干し場いっぱいに柿渋で染めた布を広げています。

御調町に来てから結婚して、今は3歳の息子もいます。妻も仕事をしているので、毎日の弁当はお互いが作ったものを寄せ集めて詰めてくる感じかな。僕は最近塩こうじが気に入ってて、塩こうじに漬けた鶏の胸肉を蒸してみました。この景色を眺めながら、サルが来てないかチェックもしつつ、食べてます。

ここは雲海を見下ろせる、天空の世界なんですよ

ライト、フライト

第29回

書き手

内田 紅甘

ここにある存在

去年の七月、私は鎌倉を練り歩いていた。ねりねりねり、北鎌倉と鎌倉を端から端まで、二日間ぶっ通しで。八月に鎌倉長谷のTurn the Pageという本屋さんで文章と写真の展覧会をやることになり、それに合わせて作るZINEの〆切が三日後に迫ってきている、ギリギリのタイミングでの一泊二日の鎌倉旅行だった。文章はもう書けていたから、あとは写真を用意すればよかったのだが、決めていたのはざっくり北鎌倉と鎌倉の写真というだけで、どの場所を撮るとかはまったく決めていなかったので、とにかくねりねり、展覧会のタイトルを頭の中でぐるぐるまわしながら、ひたすら探し歩いていた。

なにを探しているのかは、歩くうちにだんだんとわかっていった。私は、いよいよ展示が完成するまで、自分がいったいなにを作っているのか、わかっていなかった。ほんとうに。たとえるなら初めての場所や集まりに行くときの、「いま自分がどんな道を進んでいるのかも、行った先でなにが待ち受けているのかもわからないけれど、とにかくマップ通りに行けば目的地に着くことだけはわかっている」あの感じに近い。

その目的地の名前、つまり展覧会のタイトルは『そこにある不在』だった。なぜそのタイトルになったかというと、まず鎌倉という場所について考えたとき、「故郷」というキーワードが浮かんだ。もちろんそこは本物の故郷ではなく、私は一昨年初めて鎌倉を訪れた単なる旅行者だったのだが、それなのにどうしてか無性に懐かしく、行って帰ってくるたびに電車で一時間半のその海辺の街がはてしなく遠く、もう二度と戻れない場所であるように思えた。東京の雑踏の中で由比ヶ浜のまばゆい眺めを思い出せば、「あの海に帰り

たい」と胸が締め付けられるのだった。この懐かしさは、いったいだれのものなのだろう？　考えるうちに、そんな疑問を抱くようになった。そこはだれの故郷だったのだろう。そこにいたのはだれだったの？　あったことを知らないのに、なくなったことだけを、私は感じとっている気がした。そうして私は鎌倉で「不在」を探し歩いた。

　たとえば神社で手を合わせるとき、はるかなる時の流れの中でおんなじように手を合わせてきた見知らぬひとたちのことを思うように、私は鎌倉を歩きながら、ここで生きて暮らして死んでいったひとたちのことを思った。顔も名前も知らない、今となってはだれも存在を証明できない、けれどもたしかにそこにいたひとたち。そのひとたちが見ていた鎌倉は、今私が見ている鎌倉とはまるで違ったかもしれないけれど、それでも私

とおんなじように歩き続ければくたびれるからだを持っていたはずだ。じんじんと痛みの波紋が広がる足。汗に濡(ぬ)れたTシャツのはり付く背中。それから、目のまえに立ち現れる風景を見てふいに泣いてしまいそうになる、波打つようにゆらめく心。

　ひたすら陽のふりそそぐ北鎌倉の道路をうなだれながら歩いているとき、きらりと目前でなにかが跳ねた。前を行くおばあさんの日傘の石突きが取れて落っこちたらしい。私がその銀色の駒(こま)のような部品を拾っておばあさんに手渡すと、「家に帰ってからなくしちゃったって落ち込むところだったわ。ありがとう」と丁寧にお礼を言われた。その微笑(ほほえ)みすらも私には懐かしかった。どうしてなのかは、わからない。それはきっと私の懐かしさではない。

　でもこうしてそのときのことを思い出して、胸をふんわりと包む

懐かしさは、たしかに私自身のものだ。それでもやっぱり、寂しさできゅうきゅうと鳴る胸の圧迫感も、終わってしまえばなにもかも届かぬ過去になってしまうこの儚(はかな)さも、ただかなしいからだけでなく流れる涙も、きっと私の知らないずっと昔から存在しているのだろう。なにを失ったのかはわからないけれど、失ったことだけは覚えている。数日前の自分すら、ほんとうにそこにあったのか疑わしくなる。一秒ごとに、私は私を置いていく。夏の私はもうどこにもいない。鎌倉に通い詰めていたあの日々も、今やすべてそこにある不在。

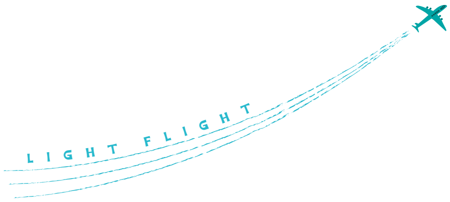
　旅というのはでも、もともとそういうものなのかもしれない。不在をテーマにした展覧会をやろうなんて思わなくても、私たちは旅先で歴史的建造物を巡ったり、思いもよらない異文化にふれたりする。そこにあるのはやはり不在だ。自分が存在しなかった時間があること、自分の入る余地のない文化があること。私たちは旅によって、いつも自分の不在を見つめているのかもしれない。ここに自分がいないということを見つける、というとちょっとこわいような気がするけれど、しかしそれが切ないばかりとは限らない。今まで自分がいなかったところだからこそ、今ここにいる自分がひしひしとわかって、その存在を強く感じさせてくれたりもするから。鎌倉で、私はかつてそこにいただれかの不在を見つめながら、あるいは、そのときそこにいなかった自分自身の不在を見つめながら、同時に今ここにいる自分自身の存在をも見つめていた。

　展覧会を終えてすぐ、私はどうしてなのか踊り始めた。Ｇａｇａという、柿崎麻莉子さんと堀田千晶さんというふたりのダンサーが主にやっている、イスラエル発祥のコンテンポラリーダンスのメソッドクラスに、ダンス経験もないのにいきなり参加して。なにかに突き動かされるようだった。あのＧａｇａの時間のことを言語化するのはとてつもなく難しいのだけれど、ざっくり言うと水とか犬とか煮崩れした鶏肉とかいう外側のイメージをからだに落とし込み、自分のあらたな一面を発見していく時間で、だから私は水とか犬とか煮崩れした鶏肉になって踊った。最初はなんにもわからなかったけれど、何回か参加しているうちにだんだんとイメージをからだに落とし込む方法がわかってきて、そして年末に参加した去年最後のクラスで、私はついに私のからだを発見した。手の指先にかかっている重力を感じて泣きそうになった。

「重力はいつもずっとそばにあるの、いつでもずうっとそこにあるの。それってすごくない？」

　と麻莉子さんに言われて、ほん

PROFILE
Guama Uchida
俳優、文筆家。母に漫画家の内田春菊、父に俳優の貴山侑哉を持ち、8歳の頃から子役として映画などで活躍する。2024年には自らの綴る文章と独自の感性で切り取った写真を組み合わせた展覧会を2度開催。意欲的に活動の幅を広げている。



とうにすごい、とからだぜんぶで私は思った。からだにかかる重力に気がついて初めて、私は自分のからだというものの存在を知った。からだは独立で思考し、私にすら想定外の動きをしながら、いつでもぴったりと私に寄り添っている。私だけは、ずっと私のそばにいたのだと、その夜お風呂の中で指先を見つめながら思った。すべての出来事は終わりを迎えるけれど、それでもからだだけは過去にならない。からだはずっと今ここに、いつでもあたらしくここにある。熱いくらいの温度のお湯に浸かって、びりびりと皮膚が細かくふるえている。どうやら私は不在を探す旅から帰って、そうして今度は存在を探す旅に、知らぬまに出かけていたらしい。まだ旅の途中。

イラスト：ソレイユ・イグナチオ
編集：山下美咲

日本人のみなさまへ

Visit Japan Web

Visit Japan Web は、帰国時の税関申告（携帯品・別送品申告）に必要な情報を登録できるオンラインサービスです。

https://services.digital.go.jp/visit-japan-web

登録がお済みでない場合は、税関申告の前にVisit Japan Webで情報を登録するため、2次元コードを読み取ってください。

デジタル庁

広告 Advertisement

OMOTENASHI Selection Presents

日本在住外国人有識者が選んだ おもてなし逸品3選

OMOTENASHI SELECTION

おもてなしセレクションは、日本の優れた"おもてなし心"あふれる商品・サービスを発掘し、世界に広めることを目的に、2015年に創設されたアワードです。日本在住外国人有識者に「"日本ならでは"の魅力にあふれている」と認められた対象を、おもてなしセレクション受賞商品・サービスとして認定しています。

呼吸するわたしのまくら

有限会社アリス・インターナショナル／東京都

手に入れたい熟睡感！まくらがあなたに合わせてくれるから横寝も仰向けもフィット します。ぐっすり眠れて翌朝すっきりしたい女性のために作られたまくら。中身も洗濯可能。

「呼吸するわたしのまくら」担当者

ご購入はこちら
https://www.esme-ralda.com/?pid=171094152

O.T.F. ナチュラルスキンケアオイル

株式会社KDC／東京都

O.T.F. ナチュラルスキンケアオイルは、国産茶の実油を使った100%天然由来の植物オイルです。べたつかずさらっとした使用感で、乾燥肌やエイジングケアに最適です。顔や全身に使えるマルチオイルで、自然な森の香りが心地よいスキンケアを提供します。

「O.T.F. ナチュラルスキンケアオイル」担当者

ご購入はこちら
https://otfskincare.official.ec

ジャムレーベルシャンプー

株式会社プライベートラボ／静岡県

ジャムレーベルシャンプーは、全身を洗えるオールインワンシャンプーです。髪やお肌に負担をかけない成分（石油系合成界面活性剤やシリコン不使用）で全身をケアし自然にも配慮されています。美容の専門家が長年の研究を重ね完成した逸品です。

「ジャムレーベルシャンプー」担当者

ご購入はこちら
https://shop.privatelab.jp/view/category/ct28

広告に関するお問い合わせ：おもてなしセレクション事務局　URL https://omotenashinippon.jp/selection/contact/

郵便飛行 Yubinhiko

小さな胸に残るといいな、この旅の手触り

古川 寿展

「あっ！　かめめ飛行機っ！」

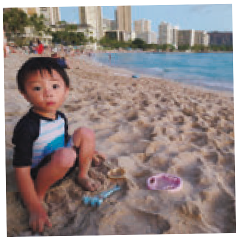
成田空港でフライングホヌを見つけた3歳の息子が一目散に窓辺へ駆けよる。

クリスマスの華やかな雰囲気が街中に漂う12月中旬、家族旅行でハワイを訪れた。

現地のホテルに着くと、息子は時差ボケなどお構いなしにすぐに近くの海辺へ。滞在中は連日、お昼寝を忘れるくらい海遊びや観光を大満喫。名物のアサイーボウルを特に気に入ったようで、お店を4つ巡って食べ比べもした。

今回の旅は息子の記憶に残らないかもしれないが、さまざまな国の人や言語が行き交う場所で、日本とは違う刺激を感じただろうか。

さて、次の旅の行き先はどこにしよう。



幻の山猫はどこに？思わぬ野生動物と遭遇する旅

芳賀 勲

昨年の12月に妻と念願の八重山諸島を訪問。目玉は西表島でのジャングル・クルーズ。もしかして西表山猫を見つけられるかもという期待もありました。小型のボートに乗って、マングローブの生い茂る川をのぼっていきます。時々、小動物の姿が見えて、「山猫か」と声をあげてしまいましたが、別の動物だったり、水鳥でした。結論的には、山猫にはお目にかかれませんでしたが、船の旅は楽しめました。町中で、かわいい「西表野良猫」に出会いましたので、写真に収めました。

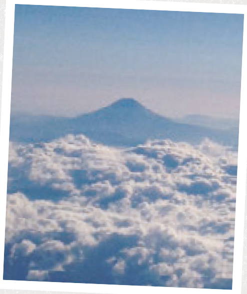
空の旅で浮かぶ、童心に返った父の姿

藤澤 純平

父と二人で箱根（箱根湯本温泉、関所跡、芦ノ湖遊覧）、熱海（海上花火大会）、東京（浅草、葛飾柴又、矢切の渡し）の旅をしました。帰りは羽田空港からANAに乗りました。全く初めて飛行機に乗る父の座席はお見合い席の窓側。CAさんと向かい合わせに恥ずかしげ。そして、まるで子どものように、うれしそうに窓の外を覗き込んでいました。とても天気がよく、富士山がはっきり見えると、父は興奮気味に「ありがたい、ありがたい」と繰り返し、なぜか手を合わせていました。

父が亡くなったのはその1年後でした。亡くなるまで、ことあるごとに男二人の珍道中と飛行機から見た富士山のことを話していました。

ANAに乗り、「アナザースカイ」を聴くと父を思い出し、泣きそうになります。



お便り募集

郵便飛行では、皆様の旅の思い出をお待ちしています。原稿は250字程度、スナップ写真を添えて電子メールでお寄せください。お名前（フリガナ）、ご住所、電話番号の明記もお忘れなく。採用させていただいた方には、Amazonギフト券3,000円分をお贈りします。

3,000円分プレゼント！

宛先

電子メール
ml_prj_tsubasayubinhiko@ana.co.jp
（件名に「郵便飛行お便り募集係」と明記してください）

※掲載者の発表につきましては本誌での発表をもってかえさせていただきます。
文字数が多い場合等は、掲載の際に編集する可能性があります。ご了承ください。掲載されたお便りは『翼の王国』朗読版でもご紹介させていただきます。
※主催：『翼の王国』編集部　※AmazonはAmazon.com, Inc.またはその関連会社の商標です。

→目次に戻る

ANAグループ機内誌『翼の王国』アンケートご協力のお願い

ANAでは、今後のよりよい誌面づくりに向け、アンケートを実施しています。ご協力いただいた方の中から抽選でご当選された方に賞品をお送りします。QRコードよりアンケートフォームへお進みいただき、お答えください。10分ほどで完了する内容です。ぜひご協力をお願いします。

賞品　色やサイズなどはお選びいただけません。

A賞（10名様）

FRMA cream of cream

環境にも良い原料配合で肌への浸透力を高め、植物性セラミドの潤いが続く。刺激を抑えた高保湿のスキンケア商品。

B賞（4名様）

Slide Thumb

親指で名刺が瞬時に取り出せる画期的な名刺入れ。本革の風合いと共に、ビジネスシーンを洗練された印象に導く。

C賞（5名様）

つきみちるシリーズ

輝くための糖化ケア。ミネラル＆アミノ酸リッチのつきみちるシリーズで身体の内と外から積極サポート。

D賞（5名様）

おんつばき うるおいケアセット

五島列島産のヤブ椿から抽出した天然オイル。古くから愛される潤いの恵みで、全身の美容ケアを叶える。

応募締切：毎月月末

詳しくは
アンケートフォームをご覧ください。

当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
アンケートでは、お名前・ご住所・電話番号をお伺いします。
ご応募はひと月あたりお一人様1回限りでお願いします。

『翼の王国』バックナンバーのお知らせ

紙版（冊子）は、オンライン書店よりご購入いただけます。単品購読は1冊545円（消費税・送料込み）。定期購読は1年（12冊）5,995円（消費税・送料込み）。

購入ページはこちら

2025年2月号
海外特集／カナダ
国内特集／西三河・知多

2025年1月号
海外特集／ストックホルム
国内特集／福岡

2024年12月号
海外特集／イスタンブール
国内特集／能登

2024年11月号
海外特集／バンコク
国内特集／富山

2024年10月号
海外特集／ミラノ
国内特集／宮古島

2024年9月号
海外特集／ハワイ
国内特集／会津

水の公園「福島潟」では数多くの貴重な野鳥や植物が生息している

新潟 観光

今も息づく日本の原風景
新潟で自然と食の魅力を堪能する旅へ

「ラムサール条約湿地自治体」に認証された新潟市は、渡り鳥も飛来する豊かな自然と美味しい食文化が魅力の街です。古くは北前船の寄港地で、幕末の日本開港五港の一つであり、新鮮な海の幸やお米、日本酒など食材の宝庫です。古町エリアでは湊町文化から生まれた芸妓によるおもてなしや割烹料理を楽しむことができます。温泉地も多く、リラックスしながら観光を満喫できる点も魅力です。QR コードのサイトより体験ツアーを販売中。気さくな地元の人々と触れ合うことで、新潟市の魅力をより深く感じることができるでしょう。

愛宕商事株式会社 旅行事業部
EDGE OF NIIGATA
tel:025-365-0001

三重 グルメ

あずきバーの井村屋が、日本酒造り⁉
多気町のふるさと納税でお楽しみください

「あずきバー」で有名な老舗お菓子メーカーの井村屋が生み出した、新たな日本酒「福和蔵」。三重の豊かな風土が育む清らかな水と良質な酒米を使用し、テロワール※に根差した酒造りで生まれた純米酒と純米吟醸酒。「福和蔵」は、薬草作りの歴史を持つ多気町と三重県の食を掛け合わせて展開する、唯一無二の商業リゾート「VISON（ヴィソン）」のほか、ANA のふるさと納税でもご用意しております。飲み比べギフトの贅沢セットをふるさと納税でぜひご堪能ください。

※テロワールとは、ワイン用語で「土地・気候・人的要素」を総合した生育環境を指し、味を決める重要な要素となります。

ANA のふるさと納税は
こちら

VISON（ヴィソン）内
直営店舗「福和蔵」
tel:0598-67-8279

ANA のふるさと納税返礼品
日本酒 福和蔵 飲み比べギフト（300ml×2本） 寄付額 8,000円

ゆったりと横に広がる滝「西田川・サンガラの滝」。滝裏からの眺めは神秘的

沖縄 体験アクティビティ

世界自然遺産「西表島」
自然体験の楽しみ方が変わります！

2021年にユネスコ世界自然遺産に登録された沖縄県西表島。亜熱帯特有の森、豊かな水をたたえる滝、広大なマングローブ林など、魅力的な自然を体験するフィールドツアーは、西表島の旅の醍醐味です。イリオモテヤマネコが暮らす大切な自然をこの先ずっと守りつなげていくために、2025年3月1日より特定のフィールドにトレッキングやカヌーなどで立ち入るには、事前申請や認定ガイドの同伴などが必要となります（詳細は QR コードよりご確認ください）。西表島の自然を守り未来に伝えていくための新しい仕組みのもと、西表島の大自然を満喫してみませんか。

竹富町役場自然観光課
tel:0980-83-1306

地元の野菜や特産品を買ったり、浪江のグルメを堪能できるフードコートも

福島 観光

オリジナル商品も多数販売 浪江町の復興のシンボル「道の駅なみえ」

浪江町は福島県の海沿いに位置し、2011年3月の東日本大震災で大きな被害を受けた町です。「道の駅なみえ」は町のランドマーク、復興のシンボルとしての使命をもって誕生しました。館内ではB-1グランプリでゴールドグランプリに輝いた「なみえ焼そば」や、請戸漁港に水揚げされた全国的に評価の高い「常磐もの」と呼ばれる新鮮な海産物を味わうことができます。また、搾りたての銘酒「磐城 壽」を購入できるほか、大堀相馬焼のコーナーでは陶芸体験もできます。道の駅なみえが町の人たちとつくる「新しいなみえ」にご期待ください。

道の駅なみえ
tel:0240-23-7121

香川 アート

「瀬戸内国際芸術祭 2025」4月18日開幕！ お得な作品鑑賞パスポートの前売券発売中

瀬戸内国際芸術祭は、瀬戸内の島々などを舞台に3年に一度開催される世界的な現代アートの祭典です。アートを道しるべに、船で島を巡りながら瀬戸内の美しさ、歴史や文化に触れる独自のスタイルは、国内外からの来訪者の共感を呼んでいます。6回目となる今回は、会場が過去最大の全17エリアに。4月～11月にかけて春・夏・秋と各会期合わせて107日間の開催となります。現在、お得な作品鑑賞パスポート前売券を販売中です。

瀬戸内国際芸術祭 2025
公式サイト

作品エリアの一つ、豊島にある作品。椅子に腰かけ、海や空をより身近に感じ、思考を浮遊させるための場所。奥には香川県男木島を望む。
ヘザー・B・スワン＋ノンダ・カサリディス「海を夢見る人々の場所」
Photo: Keizo Kioku

開花時期：4月上旬～4月中旬

奈良 観光

十三重塔と桜の調和が美しい！ 春こそ行きたいパワースポット「談山神社」

境内に美しい桜が咲き誇る談山神社は、奈良県の桜の名所として知られています。約500本の桜と世界唯一の木造十三重塔、そして朱塗りの建物が織りなすコントラストに誰もが魅了されます。また、歴史的にも非常に意義深い神社であり、中大兄皇子と藤原鎌足が大化の改新について語り合ったとされています。春の陽気に包まれた談山神社で、特別な時間を過ごしてみませんか？　自然、歴史、文化が調和する場所で心癒されるひとときをお楽しみください。

談山神社
tel:0744-49-0001

ニュース

羽田空港ANA国際線は第2・第3旅客ターミナルを使用しています

■羽田空港ANA運航の国際線出発便·使用ターミナル

路線 ＼ 出発ターミナル	第2旅客ターミナル	第3旅客ターミナル
北米・太平洋路線	ホノルル、ニューヨーク	ワシントンD.C.、ロサンゼルス、ヒューストン、シアトル、シカゴ、サンフランシスコ、バンクーバー
ヨーロッパ路線	フランクフルト、ミュンヘン、ロンドン、パリ、ウィーン、ミラノ、ストックホルム、イスタンブール	―
アジア・オセアニア路線	バンコク、シンガポール、ジャカルタ、シドニー、ソウル（金浦）、台北（松山）、香港、上海（虹橋）、深セン、広州	ホーチミンシティ、北京、青島、マニラ、クアラルンプール、デリー、上海（浦東）

※他航空会社が運航する国際線およびコードシェア便は第３旅客ターミナルからの出発・到着となります。※対象期間は2024年10月27日（日）～2025年３月29日（土）ご搭乗分までとなります。※到着便のターミナルは出発便とは異なる場合があるため、ご自身でご確認ください。※ANA国内線の使用ターミナルに変更はありません。

ANAが運航する羽田空港発着の国際線は「第２旅客ターミナル」と「第３旅客ターミナル」の両方を使用しています。路線ごとにターミナルが異なるため、ご出発前にご利用便のターミナルをご確認のうえ、空港へお越しください。

ターミナルの確認方法

〈出発便〉eチケットお客様控えへの表示／ANAウェブサイト（予約確認・空席照会・運航状況の案内ページ）／ANAがお送りするメール／SMSおよびアプリプッシュ配信
〈到着便〉ANAウェブサイト（運航状況の案内ページ）

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANAマイレージクラブ／サービス

国内線特典航空券「今週のトクたびマイル」

※写真はイメージです。

「特典航空券」とは、ANAマイレージクラブに入会して貯めたマイルで交換できる航空券のことです。ANAの国内線と国際線のほか、提携航空会社の航空券にも交換できます。なかでも「今週のトクたびマイル」は、通常よりも少ないマイルでANA国内線特典航空券をご利用いただけるおトクなサービスです。週替わりで発表になる対象路線の中からお好きな旅先を選び、片道3,000マイルからご利用が可能です。ご搭乗日前日までご予約いただけます。

- **■対象路線発表日時：**毎週火曜日12：00頃
- **■予約発券期間：**毎週水曜日0：00～翌週火曜日23：59
- **■搭乗期間：**毎週木曜日から1週間

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

※掲載している情報は2025年1月29日時点のものです

INFO 03

ニュース

日常も搭乗も！いつでもANAキャンペーン第4弾！

キャンペーン期間中、参加登録と対象サービスのご利用条件を達成された方のなかから抽選で300名様に10,000マイルをプレゼント！　利用すればするほど当選確率が上がる！

■キャンペーン期間および参加登録期間：
2025年1月20日（月）～3月31日（月）

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 04

ANA Pay／キャンペーン

ANA Payでよりマイルが使いやすくなりました！

ANA Payでは、ANAカードなどのクレジットカードや銀行口座からのチャージ分とANAのマイルからチャージした分を合算してお買い物のお支払いにご利用いただけるようになりました！
スーパーやコンビニ、カフェなど、どこでお買い物しても200円の決済につき1マイルが貯まります！　これまで以上にマイルが貯まりやすくなったANA Payをぜひご利用ください。
今ならおトクなキャンペーンも実施中！

※ANA Payのご利用にはANAマイレージクラブ アプリのインストールが必要です。

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANA GROUP INFORMATION

ANA FESTA／ニュース

空港売店ANA FESTAで使える最大500円OFFクーポンANAマイレージクラブアプリに掲載中！

ANAマイレージクラブアプリに、ANA FESTAでのお買い物で使えるおトクなクーポンを掲載中です。
ANA FESTAがある空港を訪れた際、位置情報をONにして、アプリのホーム画面に表示されるANA FESTAクーポン案内アイコンをタップ。あとはクーポンのバーコードをレジで提示するだけ。
この機会にANAマイレージクラブアプリをダウンロードしてANA FESTAでのお買い物にご利用ください。

※クーポンには利用条件がございます。アプリ内クーポン画面の注意書きをご確認ください。
※位置情報がOFFの場合はサービス一覧画面からご利用ください。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANA MALL／キャンペーン

ANAカード決済限定！ANA Mall 3倍マイルキャンペーン2025春

「ANA Mall」は、商品数220万点以上を保有する総合オンラインショッピングモールです。商品の購入でマイルが貯まり、お持ちのマイルを1マイル＝1円相当として1マイルからご利用いただけます。キャンペーン対象期間中に参加登録のうえ、商品をご購入の際に、ANAカードでクレジットカード決済をしていただくと、ANAカードマイルプラス分も含めて100円（税込み）につき合計3マイルを積算いたします。さらに、ANAプレミアムステイタスをお持ちの方は上記マイルに加えて、100円（税込み）につき1マイルを積算いたします。ぜひキャンペーン期間中にANAカードをご利用のうえ、ANA Mallでのお買い物をお楽しみください。

■キャンペーン期間：
2025年3月1日（土）00:00 ～ 5月31日（土）23:59

※2025年1月29日（水）時点の情報です。
※当キャンペーンの3倍マイルとは、通常100円（税込み）につき1マイルのところ、3マイル（通常マイル1マイル＋ANAカードマイルプラス1マイル＋当キャンペーンボーナスマイル1マイル）を積算することをいいます。
※ANA Mallの利用登録には、ANAマイレージクラブへの登録が必要です。

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 07

ニュース

日常でも旅先でもおトクに貯まる！「ANAグルメマイル」をご存じですか？

「ANAグルメマイル」は、マイルが貯まる飲食店の検索・オンライン予約が可能なグルメサイトです。旅行先でその土地ならではの味と出合う、思い出深い旅の一ページを「ANAグルメマイル」でつくってみませんか？

ANAグルメマイルの貯め方ガイド

①ネット予約で貯まる！
②ANAカード提示で貯まる！
③ANAカード決済で貯まる！

※①＝ディナー1名あたり30マイル
※②③＝100円につき1マイル

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 08

ANAでんき／キャンペーン

今だけ！ 新生活応援キャンペーン！

いつもの電気代でおトクにマイルを貯めませんか？　ANAでんきでは、毎月の電気代にかかわらず年間合計最大3,600マイルがもらえます。電気が届く仕組みも変わらず、切り替えは簡単、手数料もかかりません。さらに今だけ、お切り替えをいただいた方におトクなマイルプレゼントキャンペーンを実施中！　ANAでんきで貯めたマイルで特典航空券へ交換したり、お買い物が楽しめます。ぜひこの機会にANAでんきにお切り替えください！

▶ 詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

キャンペーン

ANA JCB CARD FIRST新規入会キャンペーン

対象期間中にANA JCB CARD FIRSTにご入会後、キャンペーンに参加登録のうえ条件達成で最大35,200マイル相当をプレゼント！

■キャンペーン期間：
2025年1月16日（木）～
2025年5月31日（土）
カード会社WEB入会受付分、
もしくは申込書カード会社到着分
■参加登録期間：
2025年1月16日（木）10:00 ～
2025年6月30日（月）23:59（日本時間）

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

INFO 10

ニュース

『ANAグループの公開講座』でスキルアップ！

春は新しいことをスタートする方も多い季節。ビジネスシーンでのスキルアップを目指しませんか？　ANAグループで培われたノウハウを凝縮した多彩な研修プログラムから選べる『ANAグループの公開講座』は、1名様からご参加いただける研修スタイルです。「ANAカード決済でマイルを貯める」「マイルを使って研修を受講する」こともできます。また、おトクな「法人契約サービス」もご用意しております。

春におすすめの研修プログラム

- 『短時間で信頼関係を築く ANA流 ビジネスマナー研修』
- 『ヒューマンエラー対策研修』
- 『チームビルディング研修 ～信頼と絆を築くチームワーク～』

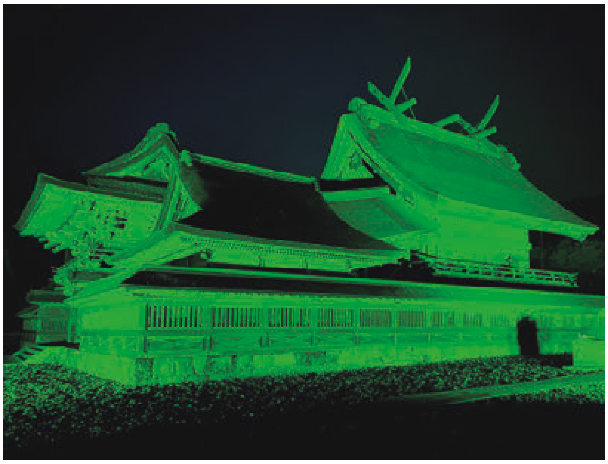
詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

目次に戻る

INFO 11

ニュース

世界緑内障週間「ライトアップ in グリーン運動」



島根県出雲市・出雲大社本殿（2024年3月撮影）

3月9日（日）～15日（土）は世界緑内障週間です。『日本緑内障学会』は、日本人の中途失明原因疾患の第1位である緑内障への関心喚起のため、全国のランドマークや有志の医療機関を期間中、緑内障のシンボルカラーであるグリーンでライトアップします。ANAグループは『日本緑内障学会』の疾患啓発運動に賛同し、緑内障についての理解促進を支援していきます。

ライトアップの一例

出雲大社本殿　2025年3月9日（日）
18:30～1時間程度

詳しくはQRコードのウェブサイトでご覧ください。

ANA GROUP INFORMATION

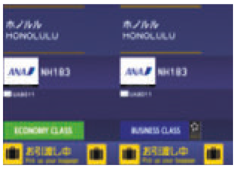
INFO 12

お客様の声にこだわっています

成田空港の手荷物返却エリアの電光掲示板に、到着便名とともに、返却対象となるご搭乗クラス、プレミアムステイタスを表示することにしました

【お客様の声】
ホノルル線を利用して成田空港に到着しましたが、手荷物返却レーンが2カ所に分かれていて、どちらに行けばよいかわかりにくかったです。一目見てわかるようにしてほしいです。

成田空港では、ホノルル線の状況次第で、ご搭乗クラスならびにプレミアムステイタスにより手荷物返却レーンが2カ所に分かれる場合がございます。これまでは、係員の誘導などで各レーンのご案内をしていましたが、このたび手荷物を返却中のお客様の便名とともに、返却対象となるご搭乗クラス、プレミアムステイタスを電光掲示板に表示することになりました。これにより、お預けいただいた手荷物の返却場所がわかりやすくなります。ANAでは、旅の最後までお客様に快適にご利用いただけますよう今後とも努力してまいります。



ご意見・ご要望デスク
0120-029-787
携帯電話をご利用の場合
0570-029-787（全国一律料金）

国際電話をご利用の場合など
03-6735-7922（有料）
受付時間 9:00～17:00（年中無休）

ANAのサービスについてのご意見・ご要望をお寄せください。

※機内にはご意見をご記入いただける用紙「お客様の声」を搭載しています。客室乗務員にお声をおかけください。

ご意見・ご要望

ご搭乗に際してのお願い

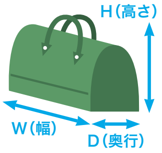
航空法に基づく保安検査の義務化について

凶器や危険物の航空機内への持ち込みは航空法により禁止されています。また、航空法改正に伴い2022年3月10日から、航空機搭乗前の保安検査の受検が義務化されます。 保安検査を受けずに保安検査場より先に進んだ場合、航空法違反となり、1年以下の懲役または50万円以下の罰金が科せられる場合があります。ご搭乗の際は、保安検査員や関係職員の指示に従い、保安検査を受検いただきますよう、お願い申し上げます。

機内安全のため、持ち込み手荷物削減にご協力をお願いいたします

機内持ち込み手荷物について
(お1人様1個まで)

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために、機内へ持ち込めるお手荷物は、身の回り品(ハンドバッグ、カメラ、傘など)のほか、下記の条件のお手荷物1個となります。なお、下記のサイズ以内のお手荷物の場合でも、客室内に収納できない場合にはお預かりの手荷物として貨物室に搭載させていただく場合がございますので、ご了承ください。下記サイズを超えるお手荷物(キャリーバッグ、ベビーカー、麻袋など)はお預けください。



※3辺の合計には付属品(ハンドル・車輪など)を含みます。

お持ち込みお手荷物のサイズ

	3辺の合計	H(高さ)	W(幅)	D(奥行)	重量
ANA(下記を除く) エア・ドゥ、ソラシド エア(SNA)、スターフライヤー	115cm以内	55cm	40cm	25cm	10kgまで
ANA(機種Q4A) IBEXエアラインズ、オリエンタルエアブリッジ	100cm以内	45cm	35cm	20cm	10kgまで

機内でのお願い

安全かつ快適にお過ごしいただくため、お手荷物は座席上の共用収納棚、または前の座席の下に収納してください。通路・非常口付近など、非常時に脱出の妨げになる場所へお手荷物を放置することは、法令で禁止されています。前に座席のない席(スクリーン前・隔壁前)は、足元にお手荷物は置けません。お客様の安全のため、収納状況が適切でない場合には客室乗務員が声をかけさせていただきますので、指示に従ってください。

● ギターなど楽器類

機内持ち込みサイズを超える楽器(ギターなど)は、あらかじめお客様にて梱包のうえ、カウンターにてお預けください。機内に持ち込む場合には、別途料金が必要となる場合がございますので、ご予約の際にお問い合わせください。国内線では、ギター、小型楽器(90㎝以内)、コントラバス専用の輸送ケースもご用意しております。詳しくは、予約センターまでお問い合わせください(ただし、使用状況によりご用意できない場合もあります)。

● キャリーバッグにご注意ください

機内の収納スペースには限りがあるため規定サイズ内でも持ち込みできない場合があります。

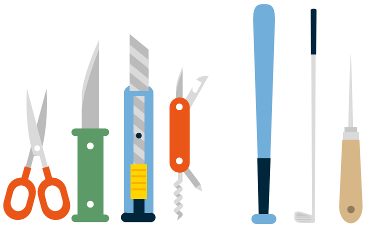
● ライターは1人1個まで

喫煙用のライターはお1人様1個に限り、持ち込みができます。オイルタンク式、葉巻用ライター、プリミキシングライター(ターボライター、ジェットライター、ブルーフレームライター等)、不測の作動防止機能のないリチウム電池で駆動するライターは持ち込みできません。ライターの置き忘れにご注意ください。

機内持ち込み制限品の取り扱いについて

ハサミ・ナイフ類、その他凶器となり得る物品をお持ちの場合は、手荷物カウンターでお預けいただくか、「放棄品箱」へ廃棄願います。保安検査強化にご理解とご協力をお願いいたします。また、引火性物質等の危険物は航空機内への持ち込み、およびお預かり手荷物としての取り扱いはできません。危険物を所持している場合は、出発保安検査場に設置されている「放棄品箱」に廃棄願います。

● 刃物類の機内への持ち込みは航空法違反となり、2年以下の懲役または100万円以下の罰金が科せられる場合があります。



国土交通省:航空機搭乗前の保安検査を受けるにあたっての注意事項について

詳細

※モデルガン等の凶器類似品等も機内持ち込み禁止です。

【国際線】TOPICS

機内持ち込み手荷物の制限

❶ 1容器あたり100mℓを超える液体物・ジェル・エアゾール類を機内にお持ち込みいただくことはできません。

❷ 1容器あたり100mℓ以下の液体物・ジェル・エアゾール類は個数にかかわらず機内持ち込み可能です。ただし、保安検査および搭乗の際に1ℓ以下の再封可能なジッパー付保存袋1枚に入れ、機内持ち込み手荷物とは別に検査を受ける必要があります。容器の大きさが100mℓを超えるものは、中身の液体の量が100mℓ以下でも持ち込みは不可となります。

❸ 保安検査後の免税店等で購入した液体類は機内持ち込みが可能です。ただし、海外で乗り継ぎをする場合には、没収などの可能性がありますので、当該国のルールに従う必要があります。

※日本で乗り継ぎがある場合、機内で購入された免税品であっても上記❶❷のルールが適用となり100mℓ以上のものは没収となります。詳細はANA SKY WEBをご覧ください。

ライターの制限(海外空港発便)

中国(香港を除く)、インド、フィリピン、ミャンマーを出発する全便において、航空機へのマッチ・ライターの持ち込みは禁止されています。お預けになる手荷物の中に入れることも禁止されていますのでご注意ください。

お客様のご理解とご協力をお願いいたします。

ANAおからだの不自由な方の相談デスク

ANAおからだの不自由な方の相談デスクでは、病気やけが・障がいによりおからだの不自由なお客様に、安心して快適な空の旅をお楽しみいただけますよう、航空機のご利用に関するご相談やご希望を伺っております。

以下のお客様は必ず事前にお知らせください。

- ▶ 機内で医療用酸素ボンベや酸素濃縮器(POC)を使用されるお客様(医師の搭乗許可・診断書が必要です)
- ▶ その他の医療機器を使用されるお客様
- ▶ ストレッチャー(簡易ベッド)を使用されるお客様
- ▶ 保育器を使用されるお客様
- ▶ その他機内で特別な医療行為を必要とされるお客様
- ▶ お手伝いが必要な方が10名以上いらっしゃる団体のお客様

TEL 0120-029-377
0570-029-377(全国一律料金)
☎ 03-6741-8900
※携帯電話からはフリーダイヤルをご利用いただけません。
FAX 0120-029-366 (年中無休 9:00~17:00)

ANAでは、耳や言葉が不自由で電話ができないお客様へ、TV電話での手話やチャットなどを使い、リアルタイムでANAオペレーターとやりとりができる「ANA専用代理電話サービス」をご提供しております。 詳細

機内で安全かつ快適にお過ごしいただくために

ご搭乗の皆様にご協力いただく事項がございます。

Tips for a Safe and Comfortable Flight

We ask for your cooperation on the following matters.

Consejos para un Vuelo Seguro y Cómodo

Le pedimos su cooperación en lo siguiente.

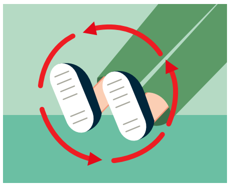
深部静脈血栓症 / 肺塞栓症（いわゆるエコノミークラス症候群）の予防
To Reduce the Risk of Deep Vein Thrombosis / Pulmonary Embolism (So-called Economy-class Syndrome)
Para Reducir el Riesgo de Trombosis Venosa Profunda o Embolia Pulmonar (el denominado Síndrome de la Clase Económica)

長時間同じ姿勢で座っていると、足の静脈にうっ滞が起こり、血のかたまり（深部静脈血栓）が生じることがあります。この血のかたまりの一部が血流に乗り、肺に流れて肺の血管を閉塞してしまうと（肺塞栓）、胸痛や息切れが起こり、最悪の場合には死に至ることもあります。深部静脈血栓症を予防するために適度の水分を摂り、アルコールは飲みすぎず、足の運動をこまめに行いましょう。

Sitting cramped for long periods may interfere with blood flow, and consequently, a blood clot develops in the deep leg veins (Deep Vein Thrombosis; DVT). A blood clot may travel to the blood vessel of the lungs causing a blockage. This is called a pulmonary embolism, which cause a chest pain, difficulty of breathing and may be fatal. In order to prevent DVT, drink sufficient water, moderate your intake of alcohol, and stretch your legs frequently.

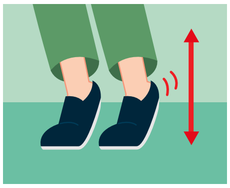
Sentarse en un espacio estrecho por largos periodos podría interferir con el flujo sanguíneo, ocasionando la formación de un coágulo sanguíneo en las venas profundas de las piernas (Trombosis Venosa Profunda; TVP). Un coágulo sanguíneo podría viajar hasta los vasos sanguíneos de los pulmones y causar una obstrucción. Esto se denomina embolia pulmonar, lo que causa dolor en el pecho y dificultad para respirar, pudiendo en algunos casos ser fatal. Con el fin de prevenir la TVP, tome suficiente agua, modere su consumo de alcohol, y estire las piernas con frecuencia.

1 足先を十分に伸ばしたり、曲げたりする。
Bend and flex your feet.
Doble y flexione sus pies.



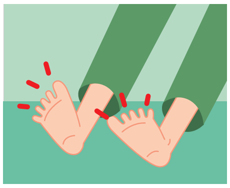
2 足全体をゆっくりと大きな円を描くように回す。
Move your feet in a slow circular motion.
Mueva sus pies lentamente describiendo un movimiento circular.

3 ふくらはぎ全体をこぶしでトントンと軽く叩く。
Use your fist to gently tap your calves.
Use su puño para golpear suavemente sus pantorrillas.



4 足を上下につま先立ちする。
Lift your ankles up and down, bending your feet at your toes.
Levante y baje sus tobillos, doblando sus pies a nivel de los dedos.

5 足の指でじゃんけんのグーをつくる。
Curl your toes.
Arquee sus dedos.



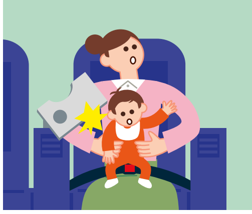
6 足の指でじゃんけんのパーをつくる。
Point your toes.
Extienda sus dedos.

幼児連れのお客様へ　For Passengers with Small Children

座席列の酸素マスクには個数制限があるため、複数の幼児は同じ座席列にご着席いただけません（座席を確保する場合を除く）。機内では座席の移動はお控えください。また、機内には飛行機特有の設備がございます。「ひじ掛け」や「収納式テーブル」などにお子様の指をはさまないようお気をつけください。

Due to the number of oxygen masks per seat row, more than one small child may not be seated in the same row (excluding seat reservation). Please refrain from changing your seats. Also, there is aircraft-specific equipment on board the plane. Please be careful not to let your children catch their fingers in places such as the armrest or retractable table.

ひじ掛け
Armrest



収納式テーブル
Table

座席ベルトの金具
Seatbelt Buckle

化粧室の扉・ゴミ箱のふた
Lavatory Door Trash Box Lid

その他のお願い　Other requests

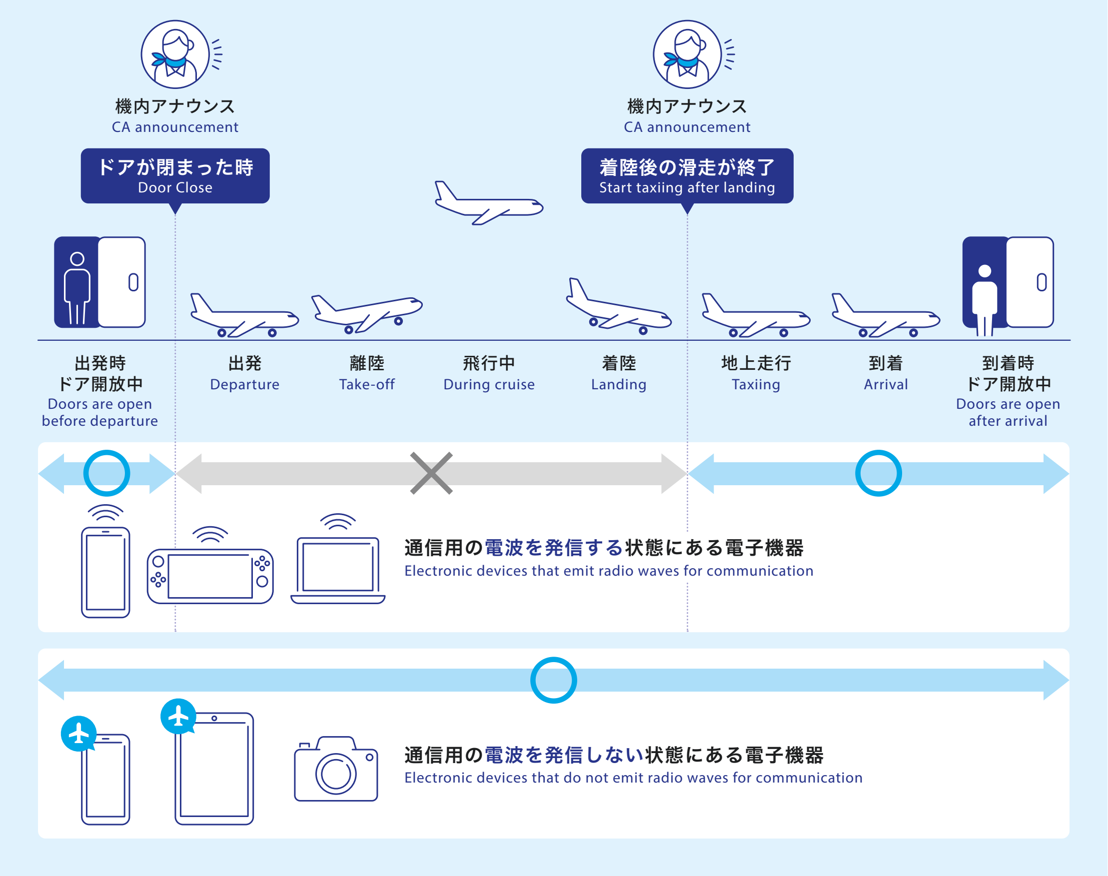
無断で他のお客様や社員を撮影・録音する行為は、周囲のお客様のご迷惑や安全・業務の妨げとなる場合がありますのでご遠慮ください。

ANA Group requests all passengers to refrain from photographing, shooting or recording other passengers and staff/crew without their consent, as it may cause inconvenience to other passengers or may interfere with safety/duties.

機内での電子機器の使用制限について
Restrictions on Use of Electronic Devices on Board

国土交通省が告示で「航空機の運航の安全に支障を及ぼすおそれのあるもの」について、以下のとおり定めています。出発時「飛行機のドアが閉まった時」から「着陸後の滑走が終了する時」まで、下記の電子機器の使用が制限されています。

The devices listed below have been stipulated by Japan's Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism (MLIT) as having the potential to affect the safety of flight operations as follows.
From when the doors are closed for departure until the aircraft starts taxiing after landing, use of electronic devices listed in below is restricted.



作動時に通信用の電波を発信する状態にある以下の電子機器はご使用になれません。(出力100ミリワット以下のものを除く)
機内モード等の電波を発信しない状態(設定)にするか、電源をお切りください。

(注)客室乗務員がアナウンスにてお知らせいたします。

航空機外の設備と無線通信を行う状態にある携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、携帯情報端末、電子ゲーム機、携帯型データ通信端末、トランシーバー、無線操縦玩具、ワイヤレスマイク

(注)機器同士のBluetooth接続(ワイヤレスヘッドホン、医療機器等)やWi-Fi接続(電子ゲーム機等)は常時ご使用になれます。

作動時に通信用の電波を発信しない状態*にある電子機器については、
すべての飛行機において基本的に常時ご使用になれます。

携帯電話(スマートフォン含む)、パーソナルコンピューター、医療機器、DVDプレーヤー、デジタルカメラ、電子機器等

＊通信用の電波を発信しない状態(設定)とは、電源をON(入)にしていても通話やメールの送受信、インターネット機能がOFF(切)になっている状態を指します。

Electronic devices that emit radio waves, as follows, cannot be used. (This excludes any of the devices listed below that have an output power of 100 mW or less.)
Please set such devices to not emit radio waves or turn them off.

(Note) Cabin attendants will be making an announcement.

Cell phones (including Smartphones), Personal computers, Personal digital assistants, Electronic games and Mobile routers that communicate by radio waves to facilities outside the aircraft,Transceivers, Radio-controlled toys, Wireless microphones

(Note) Bluetooth connection between devices (such as wireless headphones and medical equipments) and Wi-Fi connection (for electronic games) can be used at any time.

Electronic devices that do not emit radio waves for communication* can generally be used at any time.

Examples: Cell phones (including Smartphones), Per-sonal computers, Medical equipments,DVD players, Digital cameras, e-book readers, etc.

*Means the sending/receiving of phones/mails and the internet function is set to OFF even when the power is turned ON. Cell phones functions should be set to "flight", "self", "radio wave off", "offline" or "personal" modes (names differ according to company).

● 携帯電話での通話は周囲のお客様のご迷惑になりますのでお控えください。

● 機長が安全運航に支障があると判断した場合、使用可能な時期であってもご使用をお控えいただく場合がございます。ご了承ください。

● 右ページ記載の出力100ミリワット以下の電子機器であっても、その電子機器の使用により他のお客様に不快感を与えたり、迷惑または危険を及ぼしたりするおそれがある場合はご使用をお控えいただきます。

● 記載のある電子機器以外でも別途当社の定めにより使用を制限している機器がありますので、電子機器の使用状況について客室乗務員が声をおかけする場合がございます。またペースメーカー等、医療機器をご使用のお客様が近くにいらっしゃる場合、電子機器のご使用をお控えいただくこともありますのでご協力をお願いいたします。

● 出発時の非常用設備に関するご案内（VTR上映／客室乗務員のデモンストレーション）にご注目ください。また安全に関する客室乗務員からのご案内にご注意ください。

● 緊急時脱出の妨げとなるような電子機器類は、前の座席の下または座席の上の物入れにご収納ください。また、電子機器が座席の間に挟まって破損する場合がありますので、保管にはご注意ください。

● 携帯電話（スマートフォン含む）、電子ゲーム、DVDプレーヤーなどをご使用の際は、周りのお客様へのご配慮をお願いいたします。

● Please be considerate of other passengers and refrain from making phone calls.

● The use of electronic devices may still be prohibited at any time for safety reasons if the pilot determines that their usage will interfere with flight operations. Your kind understanding will be appreciated.

● Even if your electronic devices listed on the page to the right and has an output power of 100 mW or less, you may beasked to refrain from using it if there is a risk that it will cause discomfortor inconvenience to or endanger other passengers.

● ANA may restrict the use of electronic devices other than those listed and cabin attendants may ask for your cooperation. If passengers using medical equipment such as pacemakers are seated nearby, you may be asked to refrain from using electronic devices.

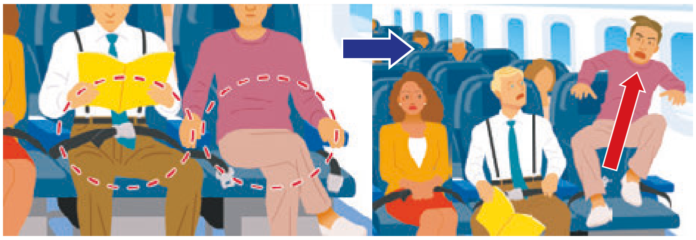
● Please be sure to check the safety information provided by the cabin attendants or the safety video. Also, please pay attention to other safety-related instructions by the cabin attendants.

● Please store your electronic devices under the seat in front of you or in the overhead compartment so that they will not obstruct evacuation in the event of an emergency. Please also take care not to damage your electronic devices by storing them (and getting them stuck) between the seats.

● Please use your cell phones, electronic games and DVD players, etc., with consideration for other passengers on board.

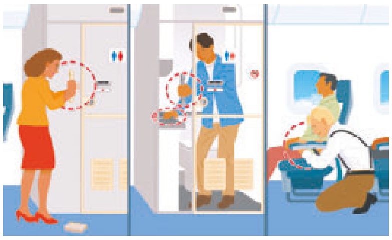
飛行中の揺れに備えて　Prepare for in-flight turbulence

飛行中は予測できない突然な揺れに遭遇することがあります。　During the flight, we may experience unexpected turbulence.



お座りの間は、常にシートベルトを腰の低い位置で緩みのないようお締めください。

Please keep your seat belt fastened tight and low whenever you are seated.



揺れを感じた場合には、すぐに手の届く場所におつかまりください。

In the event of sudden turbulence, hold on to something immediately.

機内の安全を阻害する行為について　Unruly Behaviors on Board　Comportamientos Indisciplinados a Bordo

航空機の安全を害する行為のほか、機内の人や財産に危害を及ぼす行為、機内の秩序を乱す行為、機内の規律に違反する行為は「航空法第73条の3」で禁じられています。特に国土交通省が定めた以下の行為については、機長の命令に背き行為を中止しなかった場合、50万円以下の罰金が科せられます。安全運航のためにご協力をお願いいたします。

● 乗降口または非常口の扉の開閉装置を操作すること

● 化粧室で喫煙すること（喫煙には、電子タバコや加熱式タバコ等、蒸気を発生させるものも含む）

● 乗務員の職務を妨害し、安全の保持等に支障を及ぼすおそれがある行為をすること

● 告示により禁止された電子機器を使用すること

● 指示に従わず座席ベルトを着用しないこと

● 離着陸時において、座席の背、テーブル、フットレスト（レッグレスト）を所定の位置に戻さないこと

● 非常脱出の妨げになる場所へ手荷物を放置すること

● 告示により定められた消火器、非常用警報装置、救命胴衣等を操作または移動すること

Acts jeopardizing the safety of the aircraft, harming the passengers or their properties on board, disrupting the order in the cabin, or disturbing the discipline in the cabin are prohibited by the "Civil Aeronautics Law of Japan, Article 73-3". For the following specific behaviors stipulated by the MLIT, if you do not stop such acts despite the Captain's order, you will be subject to a fine up to 500,000 JPY. We ask for your cooperation for a safe flight.

● Operating the handle or other mechanisms of a cabin door or an emergency exit

● Smoking in the lavatory. This includes the use of smoking devices that generate vaper.

● Interfering with crew duties, which may hinder the safety of the aircraft

● Using electronic devices prohibited by the MLIT ministerial notice

● Not following the instruction to fasten the seat belt

● Not returning the seat back, table, or footrest (legrest) to its original position during takeoff or landing

● Leaving baggage in a place hindering the emergency evacuation

● Using, operating, or moving of fire extinguishers, evacuation signal system, life vests, etc. stipulated in the MLIT ministerial notice

Las acciones que pongan en peligro la seguridad de la aeronave, inflijan daño a los pasajeros o a sus propiedades a bordo, alteren o perturben el orden en la cabina, o perturben la disciplina en la cabina, están prohibidas según el "Artículo 73-3 de la Ley de Aeronáutica Civil de Japón". En el caso específico de los siguientes comportamientos estipulados por el MLIT, si usted no se detiene a pesar de recibir la orden del capitán, estará sujeto a una multa de hasta 500,000 yenes. Le pedimos su cooperación para un vuelo seguro.

● Manipular la manija u otros mecanismos de una puerta de la cabina o de una salida de emergencia

● Fumar en los baños (incluyendo también los dispositivos para fumar y los productos que generan vapor)

● Interferir con las tareas de la tripulación, lo cual podría comprometer la seguridad de la aeronave

● Utilizar dispositivos electrónicos prohibidos por la notificación ministerial del MLIT

● No seguir la instrucción de abrochar el cinturón de seguridad

● No regresar el respaldo del asiento, la mesa o el reposapiés a su posición original durante el despegue o aterrizaje

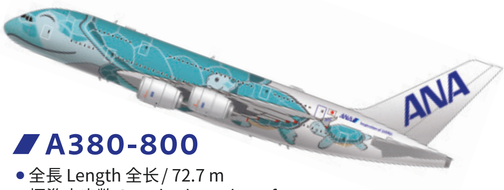
● Dejar su equipaje en un lugar que dificultaría la evacuación de emergencia

● Utilizar, manipular o mover de lugar los extintores, el sistema de señales de evacuación, los chalecos salvavidas, etc., estipulados en la notificación ministerial del MLIT

ANAグループ航空機のご案内

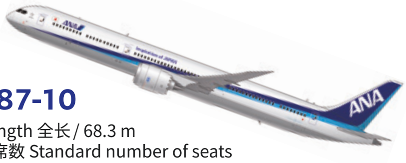
ANA 航空集团航班客机指南

ANA GROUP FLEET INFORMATION



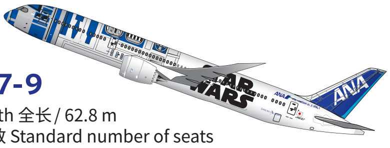
A380-800
- 全長 Length 全长 / 72.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / INT:520

B777-300
- 全長 Length 全长 / 73.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 514 (-300 ER: 212)



B787-10
- 全長 Length 全长 / 68.3 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 429 (INT:294)

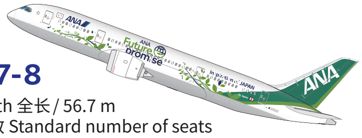
B777-200
- 全長 Length 全长 / 63.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 392; 405



B787-9
- 全長 Length 全长 / 62.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 /375; 395 (INT: 215; 246)

B777F / B767-300F·300BCF
- 貨物専用機 freighter 货运专机
- 全長 Length 全长 / 63.7 m (54.9m)

B767-300
- 全長 Length 全长 / 54.9 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 270 (INT: 202)



B787-8
- 全長 Length 全长 / 56.7 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 335 (INT: 184; 240)

AIRBUS A321
- 全長 Length 全长 / 44.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 194

AIRBUS A320
- 全長 Length 全长 / 37.6 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / INT:146

B737-800
- 全長 Length 全长 / 39.5 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 166

BOMBARDIER DHC-8-400
- 全長 Length 全长 / 32.8 m
- 標準座席数 Standard number of seats
  标准座位数 / 74

国内線 シートマップ

国際線 シートマップ

ANAの航空機とシートマップを機種別にご覧いただけます。

空港ガイド 国内線

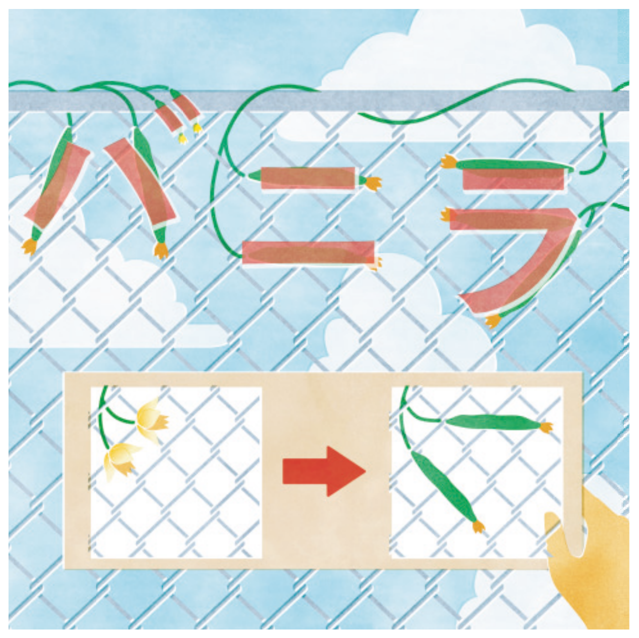
空港ガイド 国際線

就航都市に関する空港情報や基本情報をご案内いたします。

謎解きde世界一周 解答ページ

まだ問題を解いていない人は、p.12、13を先にご覧ください。

1問目 答え バニラ



解説 花が図のように成長すると、元からある部分と合わせてカタカナで「バニラ」という3文字が浮かび上がるね。正解は「バニラ」だ。

豆知識
世界のバニラビーンズの約4割がマダガスカルで生産されているんだ。だからサイクロンでマダガスカルの農家に被害が出ると、バニラの価格が高くなる、といった影響が出ることもあるんだよ。実はバニラは収穫してすぐには、あの甘い香りはしない。数ヶ月かけて発酵と乾燥を繰り返すことで、ようやく僕たちの知っているあの香りになるんだって。

2問目 答え おこげ

解説 田んぼが五十音表の一部を表していることに気づけるかがポイント。稲を濁点として見ると、紐(ひも)で囲われたエリアの文字を看板の矢印の順番に読むことで「かぎ」「しずく」と読めることに気づくはず。というわけで正解は「おこげ」だ。

豆知識
マダガスカルでよく飲まれる「ラヌフラ」は、お米を炊いた後に鍋に残ったおこげをもとにして作られるお茶だ。玄米茶みたいな香ばしい風味がして美味しいんだって。マダガスカルに行ったときには、ぜひ試してみよう！

国内線機内販売はオンラインへ!

ANA STORE@SKY ご利用ガイド

ANA STORE@SKY User Guide

機内販売『ANA STORE@SKY』3つのメリット Benefits of ANA STORE@SKY

MERIT 1 マイルが使える! 貯まる!
Use your miles! Earn miles!

MERIT 2 ANAカード決済で10%OFF!
10% off with ANA Card payment

MERIT 3 降機後2日間[*1]お買い物が可能
Shop up to 2 days[*1] after disembarking

機内でのアクセス方法 How to access ANA STORE@SKY on board your flight

ANA WiFi Service

使い方は簡単。ANA機内専用Wi-Fiへアクセスし、専用サイトを開くとお買い物が楽しめます。
事前にANAアプリのダウンロードがおすすめです[*2]。Recommend downloading the official ANA mobile app before boarding[*2].

機内Wi-Fiにアクセスするために…

1 「機内モード」をON　ON

2 「Wi-Fi」をON　ON

3 ANA-WiFi-Service　ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択

4 「WiFi 国内」をタップ
Tap on "WiFi DOM"

5 接続ボタンをタップ
Tap on the Connect button

6 Wi-Fi ポータルサイト「ANA STORE@SKY」をタップ
Tap on ANA STORE@SKY on the Wi-Fi portal site

ブラウザからご利用の場合
Accessing from a browser

「Wi-Fi(無線LAN)」をオンにし、ワイヤレスネットワークSSID「ANA-WiFi-Service」を選択し、接続。ブラウザを開くと自動的にANA Wi-Fi Serviceポータルサイトが表示されます。
Turn on your Wi-Fi (wireless LAN) and select the wireless network (SSID) "ANA-WiFi-Service" to connect. Open your browser and the ANA Wi-Fi Service portal site will open automatically.

※ 表示されない場合には、URL欄にwww.ana-inflight-wifi.comを入力するか、上記二次元コードを読み込み、アクセスしてください。左記URL、上記二次元コードは、機内Wi-Fiに接続した状態でないと当該ページへはアクセスできません。
※ If the site does not open, enter www.ana-inflight-wifi.com in the URL field or scan the 2D code above to access the site. The webpage cannot be accessed from the left URL or the 2D code above unless your device is connected to in-flight Wi-Fi.

降機後2日間、地上でのお買い物を可能にするには… To shop on land up to 2 days after disembarking…

! サイトTOPページ上部にあるボタンから設定が必要です。
Requires setup by tapping on the upper button on the home page of the site.

2+ DAYS 降機後のご利用設定はこちらから >

最新情報はこちら▶

*1 機内で設定を行った場合。降機2日後の23:59まで。*1 If you completed the setup in-flight, you can shop until 11:59 p.m. of the second day after disembarking.
*2 搭乗前にANAアプリをダウンロード済みの場合、離陸の約5分後から着陸の約5分前までご利用いただけます。*2 The ANA app, if downloaded before boarding, can be used from about 5 minutes after takeoff until about 5 minutes before landing.
※ お届けは日本国内のみとさせていただきます。一部商品を除き別途送料がかかります。※ Delivery is only available within Japan. Some products have free delivery.
※ 機内でつながらなかった場合や、DHC8-Q400など一部の機内Wi-Fiインターネットサービスをご利用いただけない機材にご搭乗の場合は下記お客様サポートデスクまでお問い合わせください。お電話でのご注文は承っておりませんのでご了承ください。
※ 掲載商品の在庫数には限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。また、販売・お届け時期については記載のものから変更になる場合がございます。
※ 国際線機内販売とは商品ラインアップが異なります。

お問い合わせ先(A-styleお客様サポートデスク):0120-257-150
受付時間:月〜金 9:00〜18:00　土・日・祝・12/30〜12/31 9:00〜17:00(年始1/1〜1/3 休)　※ 左記営業時間は日本時間となります。

※ このサービスは無線LAN技術を使用しています。そのため公衆アクセスが可能な他の無線LANスポットの仕様と同様に、本サービスのアクセスには通信傍受や不正アクセスの可能性があります。本サービスの利用に際しては、お客様の責任において利用端末のファイアウォール、ウイルス対策ソフト等のセキュリティ対策を講じることを、強くお勧めします。
※ 画像はすべてイメージです。

今号の Must Buy Items!

ここでしか買えない ANA オリジナルグッズ

詳細は
こちら！

ANA

整備士が使用しているY-350ツールボックスと小物の収納に便利なT-190ツールボックス

身の回りのものの収納にも便利

レトロモチーフ
ステッカーが
セットに

ANAオリジナル
ロゴ入りツールボックス（Y-350）＆
レトロモチーフ ステッカー5枚セット
¥4,980（税込）

ANAオリジナル
ロゴ入りツールボックス（T-190）＆
レトロモチーフ ステッカー5枚セット
¥4,200（税込）

ANTEPRIMA

日常にエレガンスを。ANAオリジナルの飛行機チャーム付き

ANAオリジナル
アンテプリマ
三つ折り財布
¥14,000（税込）

バッグなどに下げられるショートストラップ

首から下げられるロングストラップ付

ID ケース裏面

ANAオリジナル
アンテプリマ
IDケース
¥9,000（税込）

国際線 機内販売は パーソナルモニター から

機内販売ご利用ガイド＆商品ラインアップ

International Route In-Flight Shopping User Guide & Product Lineup

空の上の免税店！　国際線『ANA SKY SHOP』3つのメリット

A duty-free shop in the sky! Three merits of ANA SKY SHOP for international routes

MERIT 1
免税価格で買える
Shopping at duty-free prices

MERIT 2
ご購入でマイルが貯まる
Get miles for your purchases

MERIT 3
ANAカード決済で10%オフ
10% off with an ANA Card payment

商品の詳細については、パーソナルモニターまたはANAアプリ内のデジタルブックをご覧ください。
Product details can be viewed on the personal monitor and the digital book available on the ANA app.

注文方法 How to order

ご注文は パーソナルモニター から！

Orders are accepted from **personal monitors**!

1 パーソナルモニターで「スカイショップ」または「ショッピング」をお選びください。

Please select "SKY SHOP" or "Shopping" on your personal monitor.

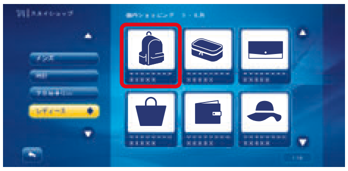
2 パーソナルモニターのタッチパネルから、ご希望の商品をお選びいただき、決まりましたらご注文にお進みください。

Use the personal monitor touch panel to select your desired product(s). Once you are done, proceed to the order process.

3 商品はCA(客室乗務員)がお座席までお持ちいたします＊1。商品の代金をお支払いいただき＊2、商品をお受け取りください。

A cabin attendant will bring the product(s) to your seat＊1. Please pay for the product(s)＊2 and collect them.

※機種によって、画面に表示されている内容が異なります。
※ The content displayed on the screen may vary depending on the aircraft.



※ A320機、A380機、その他システム不具合時は、パーソナルモニターからのご注文ができません。ご注文の際はCA(客室乗務員)にお声がけください。
※ Orders cannot be placed from personal monitors on the A320/A380 aircraft and during system malfunction. Please ask a cabin attendant to place an order.
※ 画像はイメージです。 ※ Example only.

＊1 お食事サービス中のご注文は、サービス終了後にお持ちいたします。
＊1 Product(s) ordered during the meal service will be brought to you after the service.
＊2 お支払いは、クレジットカード、ANAギフトカード／ANA旅行券／ANA「ダイヤモンドサービス」機内・空港お買い物クーポンのみご利用いただけます。**現金、デビットカード、プリペイドカード、ANA発行のデジタルクーポン、キャッシュレス／バーコード決済でのお支払いはできません。**(ANAマイレージクラブ Financial Pass Visaデビットカード、ANAマイレージクラブ／Sony Bank WALLET、ANAプリペイドカード含む)**また、署名ならびに署名欄のないクレジットカードはご利用いただけません。**
＊2 Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. **Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems.** (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card).Only the following payment forms are accepted: credit cards, ANA gift cards/ANA travel vouchers/ANA Diamond Service In-flight/Airport shopping coupons. Payment cannot be made by cash, debit card, prepaid card, digital coupons issued by ANA, or cashless/barcode systems (including the ANA Mileage Club Financial Pass Visa Debit Card, ANA Mileage Club / Sony Bank WALLET, and ANA Prepaid Card). **Credit cards without a signature or a signature field are not accepted.**

Spring has Come!

Go out with exciting new items

带着令人兴奋的新产品出游

春のお出かけは、心が躍るアイテムと!

ANA SKY SHOP
国際線 巻頭特集

ANA SKY SHOP
International Route
Special feature

A popular Akoya pearl with resplendent coloring

绚烂多彩的人气Akoya珍珠

華やかに彩る人気のあこや真珠

ERIS VELINA
AKOYA PEARL PENDANT NECKLACE

艾丽斯薇琳娜
Akoya 珍珠吊坠项链

エリスヴェリーナ
アコヤパール ペンダントネックレス

¥49,000

Mini-size bag to keep things light

迷你尺寸，轻便出行

ミニサイズのバッグで軽やかに

LONGCHAMP
LE PLIAGE® XTRA HANDBAG XS

LONGCHAMP
LE PLIAGE® XTRA手提包 XS

ロンシャン
ル プリアージュ® エクストラ トップハンドルバッグ XS ¥71,000

Let this spring color transform your mood

春天色彩，焕新心情

春カラーで気分一新

EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI COMPACT WALLET

EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI 小巧钱包

エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ コンパクトウォレット

¥23,000

2025年 3-4月 国際線 商品ラインアップ

Mar. - Apr. 2025 International Route Product Lineup

※ 国内線 機内販売の『ANA STORE@SKY』の商品ラインアップとは異なります。　※ The product lineup is different from that of ANA STORE@SKY in-flight shopping for domestic routes.

商品番号横のマーク◆★について
About the ◆★ symbols next to the product No.

◆課税済みのため、免税品としての申告対象外です。日本入国の際は課税済み商品とお申し出ください。

This product has already been taxed, so it is not subject to declaration as a duty-free item. Upon entering Japan, please treat it as a previously taxed product.

★100mLを超えるため、乗り継ぎがある場合、乗り継ぎ便の機内へ持ち込むことはできません。

This product exceeds 100 ml, so it cannot be carried on board a connecting flight if making a transfer.

No. SL000 ◆★
ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

機内でご注文いただける商品について
Products available for order on board

羽田・成田路線の機内では、すべての商品をご注文いただけます。

Customers on Haneda and Narita flights can order all products.

関西路線の機内では、背景が赤い商品をご注文いただけます。

Customers on Kansai flights can order products with a red background.

No. SL000
ANA
オリジナル ストール
ANA ORIGINAL STOLE
¥00,000

※ プリオーダーサービスをご利用いただくと、すべての商品を予約注文いただけます。（一部サービス対象外路線・便がございます。）

※ When using our Pre-Order Service, you can order all products in advance. (Some routes and flights are ineligible for the service.)

2024年5月1日より**すべてのたばこ商品はプリオーダーサービスでのみの販売**となりました。詳細はプリオーダーサイトにてご確認ください。

Beginning May 1, 2024, all tobacco products are sold only through the Pre-Order Service.Please see the Pre-Order Service website for details.

20歳未満の方の飲酒・喫煙は法律で禁止されているため、20歳未満の方の酒類・たばこの予約・購入はお断りします。

※ 20歳未満の方が予約された場合、購入者が20歳以上であっても販売をお断りします。年齢確認をさせていただく場合がありますので、ご了承ください。

Alcohol consumption and smoking by persons under 20 years of age are prohibited by law. We will refuse the reservation and sale of alcoholic beverages and tobacco products to persons under 20 years of age.

※ If an order is placed by a person under 20 years of age, the sale will be refused even if the purchaser is 20 years of age or older. Please note that we may ask for age verification.

ショール & ストール Shawls & Stoles

No.SL001
エトロ
ペイズリー ショール
ピンク
ETRO
PAISLEY SHAWL PINK
¥68,000

バッグ & 革小物 Bags & Leather Accessories

No.SL806
エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ
コンパクトウォレット
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI
COMPACT WALLET
¥23,000

No.SL805
エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ ベルト
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI BELT
¥27,000

No.SL807
エンポリオ アルマーニ
エンポリオ アルマーニ
キーリング
EMPORIO ARMANI
EMPORIO ARMANI
KEYRING
¥18,000

No.SL004
ロンシャン
ル プリアージュ® エクストラ
トップハンドルバッグ XS
LONGCHAMP
LE PLIAGE® XTRA
HANDBAG XS
¥71,000

No.SL821
トゥミ
フォルダブル・バックパック
（ネイビー）
TUMI
FOLDABLE BACKPACK
（NAVY）
¥19,000

No.SL007
トゥミ
ANAオリジナル
TUMI ALPHA
コンパクト・スリング
TUMI
ANA ORIGINAL
TUMI ALPHA
COMPACT SLING
¥45,000

No.SL822
トゥミ
ジャスト・イン・ケース・トート
TUMI
JUST IN CASE® TOTE
¥21,000

No.SL808 ◆
ファミリア
ANAオリジナル
トートバッグ
familiar
ANA ORIGINAL
TOTE BAG
¥14,000

時計 Watches

No.SL101 ◆
アニエスベー
マルチェロ
ソーラー腕時計
agnès b.
MARCELLO
SOLAR WATCH
¥31,000

No.SL003 ◆
カシオ
G-SHOCK
GM-110VB-1AJR
CASIO
G-SHOCK
GM-110VB-1AJR
¥42,000

アクセサリー Accessories

No.SL002 ◆
エリスヴェリーナ
アコヤパール
ペンダント
ネックレス
ERIS VELINA
AKOYA PEARL
PENDANT NECKLACE
¥49,000

No.SL203 ◆
ソーイ
特別仕様
インフィニティ
ネックレス
SOWI
SPECIALLY DESIGNED
INFINITY NECKLACE
¥39,000

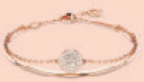
No.SL006 ◆
オッコ真珠
南洋真珠
ダイヤモンド
ペンダント
（ハニカム）
OKKO PEARL
SOUTH SEA GOLDEN PEARL
DIAMOND PENDANT
（HONEYCOMB）
¥42,000

No.SL008 ◆
ヴァンドーム青山
ANAオリジナル
ピンクトルマリン
ネックレス
VENDOME AOYAMA
ANA ORIGINAL
PINK TOURMALINE
NECKLACE
¥50,000

No.SL005 ◆
ミワ
K18ダイヤモンドネックレス
MIWA
K18 DIAMOND NECKLACE
¥96,000

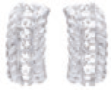
No.SL201 ◆
アレクサンドル ドゥ パリ
ヴァンドームクリップ・
ボールピンセット
ALEXANDRE DE PARIS
VENDOME CLIP & BALL PIN SET
¥26,000

No.SL204
スワロフスキー
ブレスレット
SWAROVSKI BRACELET
¥18,000



アクセサリー Accessories

No.SL202 ◆
グロッセ
フリンジピアス
GROSSÉ
FRINGE PIERCED EARRINGS
¥17,000



化粧品 Cosmetics

No.SL415 ◆
コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアセラム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR SERUM
TIME RELEASED
MULTILAMELLAR
LIPOSOMES
¥18,000

No.SL414 ◆
コスメデコルテ
リポソーム
アドバンスト
リペアアイセラム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR EYE SERUM
¥7,500

No.SL413 ◆
コスメデコルテ
リポソーム アドバンスト
リペアクリーム
DECORTÉ
LIPOSOME ADVANCED
REPAIR CREAM
¥10,000

No.SL408 ◆
クレ・ド・ポー ボーテ
ヴォワール
コレクチュール n
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
CORRECTING CREAM VEIL
¥7,000

No.SL409 ◆
クレ・ド・ポー ボーテ
ル・セラム II
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
THE SERUM II
¥18,000

No.SL410 ◆
クレ・ド・ポー ボーテ
アルティメート デイリー
エマルションケア トラベルセット N
CLÉ DE PEAU BEAUTÉ
ULTIMATE DAILY
EMULSION CARE TRAVEL SET
¥13,000

No.SL441 ◆
SHISEIDO
アルティミューン
パワライジング
セラム 100mL
SHISEIDO ULTIMUNE
POWER INFUSING
SERUM 100ML
¥20,200

No.SL440 ◆★
SHISEIDO メン
ベーシックケア セット
SHISEIDO MEN
BASIC CARE SET
¥9,800

No.SL404 ◆★
アルビオン
アンフィネス パンプ マトリクス
ミルク キット
ALBION
INFINESSE
PUMP MATRIX
MILK KIT
¥15,500

No.SL427
ランコム
ジェニフィック
アルティメ セラム
100ml
LANCÔME
GÉNIFIQUE
ULTIMATE SERUM 100ML
¥23,500

No.SL426 ★
キールズ
クリーム UFC
KIEHL'S
ULTRA FACIAL CREAM
¥7,900

No.SL406
クラランス
ダブル セーラム ADC
CLARINS
DOUBLE SERUM
COMPLETE
AGE-DEFYING
CONCENTRATE
¥13,500

No.SL407
クラランス
フィックス
メイクアップ N
CLARINS
FIX' MAKE-UP
¥3,800

No.SL405
バイオエフェクト
セラム
BIOEFFECT
EGF SERUM
¥15,900

No.SL416
エリザベス アーデン
エイトアワー
リッププロテクタント
スティック トリオ
ELIZABETH ARDEN
EIGHT HOUR CREAM®
LIP PROTECTANT
STICK SPF 15 TRIO
¥4,900

No.SL429
ロクシタン
ベスト オブ プロヴァンス
ハンドクリーム コレクション
L'OCCITANE
BEST OF PROVENCE HAND CREAM
COLLECTION
¥7,300

No.SL431
ロクシタン
シア ハンドクリーム トリオ
L'OCCITANE
SHEA BUTTER
HAND CREAM
TRIO
¥7,300

No.SL430
ロクシタン
薬用 メディカル
アンチヘアロスセラム
L'OCCITANE
ANTI-HAIR LOSS
ADVANCED SCALP
TREATMENT
¥4,300

No.SL434
メルヴィータ
ビオオイル
アルガンオイル
MELVITA
ARGAN OIL
¥3,400

No.SL438 ◆
SENSAI
センサイ AS
マイクロ ムース
トリートメント s
SENSAI
SENSAI AS
MICRO MOUSSE
TREATMENT
¥18,000

No.SL439 ◆
SENSAI
ラッシュレングスナー
38℃ デュオ
SENSAI
LASH LENGTHENER
38℃ DUO
¥7,200

No.SL425 ◆
カネボウ
ヴェイル オブ
デイ デュオ
KANEBO
VEIL OF DAY DUO
¥9,000

No.SL418 ◆★
エスト
エスト ザ ローション
EST
EST THE LOTION
¥5,400

No.SL411 ◆
獺祭ビューティ
獺祭フェイシャルマスク
DASSAI BEAUTY
DASSAI FACIAL TREATMENT MASK
¥6,000

No.SL437 ◆
雪肌精みやび
雪肌精 MYV アクティライズ
ゴールデン
スリーピング マスク
SEKKISEI MIYABI
SEKKISEI MYV
ACTIRISE GOLDEN
SLEEPING MASK
¥4,500

No.SL442 ◆
SKIN1004
マダガスカル センテラ
エッセンス キット
SKIN1004
MADAGASCAR CENTELLA ESSENCE KIT
¥4,500

No.SL424 ◆
ジルスチュアート
ブリリアントジュエル
フェイス&ボディパウダー
JILL STUART
BRILLIANT JEWEL
FACE & BODY POWDER
¥4,900

No.SL423 ◆
ジルスチュアート
クリスタルブルーム
リップブーケ
セラム デュオ
JILL STUART
CRYSTAL BLOOM
LIP BOUQUET
SERUM DUO
¥6,000

No.SL422 ◆
ジルスチュアート
ハンドクリーム セレクション II
JILL STUART
HAND CREAM SELECTION I I
¥5,900

No.SL421 ◆
ジルスチュアート
リップブロッサム グロウ トリオ
JILL STUART LIP BLOSSOM GLOW TRIO
¥8,400

No.SL402 ◆
アディクション
ザ リップバーム
グロウティント デュオ
ADDICTION
ADDICTION TOKYO
THE LIP BALM
GLOW TINT DUO
¥6,000

No.SL401 ◆
アディクション
ザ アイシャドウパレット +
ADDICTION
ADDICTION TOKYO
THE EYESHADOW
PALETTE +
¥5,600

No.SL419
ジバンシイ
ル・ヌフ・ジバンシイ No.12
GIVENCHY
LE 9 DE GIVENCHY No.12
¥6,400

No.SL420
ジバンシイ
スキン PFCT コンパクト
クリーム N
GIVENCHY
SKIN PERFECTO
COMPACT CREAM
SPF 30 PA++
¥7,400

No.SL432 ◆
ルナソル
アイカラーレーション
スペシャルエディション EX02
LUNASOL
EYE COLORATION SPECIAL EDITION EX02
¥9,000

化粧品 Cosmetics

No.SL443 ◆
スック
ザ ファンデーション
110 デュオ
SUQQU
THE FOUNDATION 110 DUO
¥23,400

No.SL436 ◆
ポール & ジョー
モイスチュアライジング
プライマー デュオ
PAUL & JOE
MOISTURIZING
PRIMER DUO
¥6,000

No.SL417 ◆
エレガンス
ラ プードル オートニュアンス Ⅰ
ELÉGANCE
LA POUDRE HAUTE NUANCE Ⅰ
¥10,000
3月販売価格
March price
※ お一人様
1点まで
※ Up to 1
per customer

No.SL417 ◆
エレガンス
ラ プードル オートニュアンス Ⅰ
ELÉGANCE
LA POUDRE HAUTE NUANCE Ⅰ
¥12,000
4月販売価格
April price
※ お一人様
1点まで
※ Up to 1
per customer

No.SL412 ◆
コスメデコルテ
ルース パウダー
DECORTÉ
LOOSE POWDER
¥5,500

No.SL435 ◆
NARS
ライトリフレクティング
セッティングパウダー
プレスト N
NARS
LIGHT REFLECTING™
SETTING POWDER – PRESSED
¥5,300

No.SL301 ◆
レルボラリオ
トラ イ チリエージ パフューム
L'ERBOLARIO TRA I CILIEGI PERFUME
¥7,600

No.SL433 ◆
マッコイ
プレミアムセット
MCCOY
PREMIUM SET
¥4,300

No.SL403 ◆
アクニー
ヘアケアトラベルセット
AKNIR HAIR CARE TRAVEL SET
¥3,600

雑貨 Miscellaneous

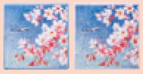
No.SL811 ◆
白鳳堂
夜桜～YOZAKURA～
化粧筆5本セット
HAKUHODO
SAKURA MAKEUP
BRUSH SET OF 5
¥23,300

No.SL818 ◆
リファ
リファビューテック
ドライヤースマート
ダブル
ReFa BEAUTECH
DRYER SMART W
¥36,400

No.SL819 ◆
リファ
リファハートコーム アイラ
ReFa HEART COMB Aira
¥2,700

No.SL823 ◆
ヤーマン
トウキョウ ジャパン
ヘアボリューマー
YA-MAN TOKYO JAPAN
HAIR VOLUMER
¥16,000

No.SL824 ◆
ヤーマン トウキョウ ジャパン
リフトロジー
YA-MAN TOKYO JAPAN
LIFTLOGY
¥36,000

No.SL809
フェイラー
ANAオリジナル
タオルセット桜
FEILER
ANA ORIGINAL TOWEL SET SAKURA
¥5,400


No.SL813 ◆
ANA
HONU
マスコットセット
ANA
HONU
MASCOT SET
¥4,800

No.SL820 ◆
ANA
ANAオリジナル 四季彩 桜舞
富士山ロックグラス
ANA
ANA ORIGINAL
SAKURAMAI
FUJISAN
ROCKS GLASS
¥9,800

No.SL802 ◆
加波次吉漆器店
<ANAオリジナル>
輪島うるし箸
Kaba Jikichi Wajima Nuri
<ANA ORIGINAL>
WAJIMA LACQUERED
CHOPSTICKS
¥9,500

No.SL815 ◆
ANA
<ANAオリジナル>
お花見ベアマスコット
ANA
<ANA ORIGINAL>
OHANAMI BEAR MASCOTS
¥5,000

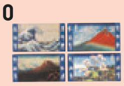
No.SL817 ◆
ポケモン
ANA B787-9
PIKACHU JET NH
Pokémon
ANA B787-9
PIKACHU JET NH
¥8,800

©Pokémon/
Nintendo/
CR/GF

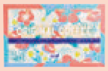
No.SL816 ◆
ポケモン
ANA B777-300
EEVEE JET NH
Pokémon
ANA B777-300
EEVEE JET NH
¥8,800

©Pokémon/
Nintendo/
CR/GF

食品 Foods

No.SL812 ◆
ISHIYA
チョコレートタブレット アソート
8個入 北斎 冨嶽三十六景
ISHIYA
CHOCOLATE TABLET ASSORTMENT
8 PIECES: HOKUSAI'S
THIRTY-SIX VIEWS OF MT. FUJI
¥4,000


No.SL810 ◆
京都ヴェネト
グラッ茶 18枚×2個セット
KYOTO VENETO
GRA-CHA
18 PIECES ×
2 BOX SET
¥3,900

No.SL814 ◆
鈴木コーヒー
<ANAオリジナル>
ドリップバッグコーヒー
ハワイコナ30%ブレンド
SUZUKI COFFEE <ANA ORIGINAL>
DRIP BAG COFFEE HAWAIIAN KONA
30% BLEND
¥5,000


酒 Liquor

No.SL603 ◆★
木内酒造
<ANAオリジナル>
日の丸ウイスキー
ジャパニーズクラシック
SAKURA CASK
FINISH
KIUCHISYUZO
<ANA ORIGINAL>
HINOMARU WHISKY
SAKURA CASK FINISH
¥10,000

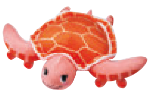
No.SL601 ◆★
佐多宗二商店
本格焼酎『刀』
（ANAオリジナル
パッケージ）
SATA SOUJI-SHOUTEN
HONKAKU SHOCHU
"KATANA"
（ANA ORIGINAL
PACKAGE）
¥5,500

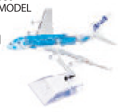
No.SL602 ◆★
サントリー
ジャパニーズクラフトジン
ROKU〈六〉700ml瓶
ギフトパッケージ
SUNTORY
JAPANESE
CRAFT GIN
ROKU
700ml BOTTLE
GIFT BOX
¥4,000

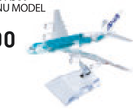
A380型機のみ販売商品 Sold on A380

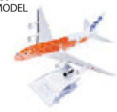
No.H801 ◆
ANA
HONU ぬいぐるみ（ラニ）
ANA
HONU SOFT TOY（LANI）
¥3,300

No.H803 ◆
ANA
HONU ぬいぐるみ（カイ）
ANA
HONU SOFT TOY（KAI）
¥3,300

No.H804 ◆
ANA
HONU ぬいぐるみ（ラー）
ANA
HONU SOFT TOY（LA）
¥3,300


No.901 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル
（1号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL
（UNIT 1）
¥4,500


No.902 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル
（2号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL
（UNIT 2）
¥4,500


No.903 ◆
ANA
AIRBUS A380
FLYING HONUモデル
（3号機）
ANA AIRBUS A380
FLYING HONU MODEL
（UNIT 3）
¥4,500


No.904 ◆
ファイヤーキング
スタッキングマグ
ANA HONU（ラニ）
FIRE-KING STACKING MUG
ANA HONU（LANI）
¥5,400

No.905 ◆
ANA
<ANAオリジナル>
HONUレジャーシートバッグ
ANA〈ANA ORIGINAL〉
HONU
LEISURE SHEET BAG
¥4,000

→目次に戻る

事前に予約＆機内で受け取り！

便利なプリオーダーサービス

The convenient Pre-Order Service has many merits!

＼詳細はこちら！／

プリオーダーサービスって？

What is Pre-Order Service?

航空券をご予約・ご購入後、機内販売商品を事前に予約注文できる便利なサービスです。日本時間のご搭乗3日前までご予約*1が可能です。

The Pre-Order Service is a convenient service. After reserving and purchasing your flight ticket,pre-order items sold on board before your flight.Items may be pre-ordered up to 3 days before the date of departure Japan Standard Time*1.

*1 日本時間のご搭乗の前月22日〜3日前（日本時間午後11時59分お申し込み完了分まで）。一部の海外発便では申し込み締め切りが一日早くなる場合がございます。

*1 From the 22nd of the previous month to 3 days before the date of departure JST(for orders placed by 11:59 p.m. JST).
In some cases, the application deadline may be one day sooner for some flights departing from overseas.

MERIT 1
『ANA SKY SHOP』には掲載していない商品が満載!
It has many items not listed in ANA SKY SHOP!

MERIT 2
欲しい商品や人気商品をお取り置きできるので安心*2
You can have your desired item or a popular item set aside*2.

プリオーダーサービス ご利用方法

Pre-Order Service How to order

1 プリオーダーサービス画面へアクセス

ANAアプリから

❶ANAアプリTOP画面より、事前予約ご希望のフライトをタップ。「ご搭乗のガイド」を開く。

From the ANA app's home screen, tap on the flight you wish to pre-order for. “Boarding Guide” will open.

❷「ご搭乗のガイド」下部「予約詳細・各種変更」をタップ。その後、画面に従って商品の予約を進める。

Tap on “Reservation Details and Changes” at the bottom of “Boarding Guide.” Follow the instructions on the screen to pre-order products.

※画像はANAアプリ画面イメージです。
※The images are illustrations of ANA app screens.

ANA WEBサイトから

①ANA WEBサイトより予約情報を入力し、予約確認画面を開く。

Enter your reservation information on the ANA website to open the reservation confirmation page.

②予約確認画面のサービスメニューより「機内免税品プリオーダーサービス」の「申し込む」をタップ。

From the service menu on the reservation confirmation page, tap on “Order” under “In-Flight Duty-Free Pre-Order Service.”

③フライト一覧のご希望のフライトから、その後、画面に従って商品の予約を進める。

Select the relevant flight from the list of flights, and follow the instructions on the page to pre-order products.

2 申し込み完了後、登録したメールアドレス宛に「受付完了」メールが届き、その後「お取り置き結果のご案内」メールにてお取り置き可否のお知らせ*2 が届く。

After placing your order, an “Order Received” e-mail will be sent to your registered e-mail address, followed by “Your Order Status” e-mail to notify whether the item can be set aside*2.

3 ご搭乗後、CA（客室乗務員）にプリオーダーサービスにてご予約の旨を伝える。2のプリオーダー番号が記載された「お取り置き結果のご案内」メールを見せ、お支払い後に商品を受け取る。

After boarding, inform a cabin attendant that you have placed an order through the Pre-Order Service. Show “Your Order Status” e-mail with the pre-order number from 2 Pay and then receive your item.

*2 在庫状況によりお取り置きできない場合がございます。 *2 Please note that we may be unable to set aside an item depending on stock availability.

操作方法に関するお問い合わせは、ANA国際線予約・案内センターまで
［受付時間］午前8時〜午後7時、午後10時〜翌午前8時／年中無休
0570-029-333（全国一律料金） **03-6741-6685**（有料電話）

Operation inquiries: ANA International Route Reservation and Information Center [Hours] 8:00 a.m. - 7:00 p.m., 10:00 p.m. - 8:00 a.m. (following day) / 365 days/year
+81-3-6741-6685(pay call)

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、
コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみください。5〜11chはシートモニターでもご利用いただけます。

オーディオ番組

5ch〜8ch　40分
9ch〜10ch　50分
(ラジオ放送、11chをのぞく)

1 CH ラジオ放送【NHK第一放送】

※B737-800、B777-200、B777-300の一部機材でご利用いただけます。

5 CH ONE OK ROCK Special

JAPANESE MUSIC

パーソナリティ：田家秀樹

- We are
- Delusion:All
- Dystopia
- Stand Out Fit In
- Wasted Nights
- Puppets Can't Control You
- +Matter
- Renegades

楽曲(全曲)：ONE OK ROCK

6 CH Music Travel-70's & 80's

JAPANESE MUSIC　POP/ROCK and more

パーソナリティ：寺脇康文(俳優)

い･け･な･いルージュマジック
忌野清志郎+坂本龍一

明日なき暴走／Born to Run
ブルース･スプリングスティーン／Bruce Springsteen

EPO特集

土曜の夜はパラダイス
EPO

音楽のような風
EPO

12月のエイプリル･フール
EPO

じゃあね
おニャン子クラブ

春は静かに通り過ぎてゆく
ロック･キャンディーズ

恋したっていいじゃない
渡辺美里

7 CH 演歌･歌謡〜心のふるさと〜

JAPANESE MUSIC

パーソナリティ：小林奈々絵(フリーアナウンサー)

また逢う日まで
尾崎紀世彦

年下の男の子
キャンディーズ

危険なふたり
沢田研二

あずさ2号
狩人

一円玉の旅がらす
晴山さおり

帰ってこいよ
松村和子

ふるさと
五木ひろし

北国の春
千　昌夫

襟裳岬
森 進一

熱き心に
小林 旭

8 CH ヒーリングミュージック by Della

RELAXATION and more

音楽：広橋真紀子

- Get better and better
- ベースコントロール
- 空にえがく無限大
- つめもみわらべうた
- 大地の息吹
- ほどけゆく森
- やわらかな光に包まれて
- 安息の時間

9 CH 旅するクラシック

CLASSICAL MUSIC

パーソナリティ：松尾依里佳(ヴァイオリニスト)

〈眠りの名曲集〉

J.S.バッハ：ゴルトベルク変奏曲 BWV988 アリア
J.S.Bach: Goldberg Variations, BWV988 Aria
カール･リヒター(チェンバロ)

サティ：ジムノペディ第1番
Satie: 3 Gymnopédies - No.1 Lent et douloureux
アリス＝紗良･オット(ピアノ)

チャイコフスキー：バレエ組曲《眠りの森の美女》作品66a
アダージョ／パ･ダクシオン
Tchaikovsky: The Sleeping Beauty Suite, op.66a
Pas d'action: Adagio
ウィーン･フィルハーモニー管弦楽団
ヘルベルト･フォン･カラヤン(指揮)

ドヴォルザーク：交響曲第9番 ホ短調 作品95《新世界より》− 第2楽章
Dvořák: Symphony No.9 in E minor, op.95 "From the New World" − 2. Largo
ロサンゼルス･フィルハーモニック
グスターボ･ドゥダメル(指揮)

マスネ：タイスの瞑想曲
Massenet: Thaïs − Meditation
クリスター･ソーワルドソン(ヴァイオリン)
エーテボリ交響楽団 / ネーメ･ヤルヴィ(指揮)

ドビュッシー：夢想
Debussy: Rêverie, L.68
ラン･ラン(ピアノ)

聴き比べコーナー
シューマン：子供の情景 作品15 - トロイメライ
Schumann: Kinderszenen, op.15 - Träumerei
●内田光子(ピアノ)
●ラドゥ･ルプー(ピアノ)

〈UNIVERSAL MUSIC Recommends〉

ブラームス：交響曲 第1番 ハ短調 作品68
第4楽章(抜粋)
Brahms: Symphony No.1 in C Minor, op.68
4. Adagio - Più andante - Allegro non troppo, ma con brio<excerpt>
サイトウ･キネン･オーケストラ / 沖澤のどか(指揮)

監修：飯尾洋一　〈全曲　ユニバーサル ミュージック〉

10 CH 全日空寄席

JAPANESE TALK SHOW

ご案内：内海英華、神田 紅

※本番組内では、一部不適切な表現を含む場合がありますが、作品のオリジナリティーを尊重するため、削除･修正を行わずに放送することがございます。あらかじめご了承ください。

「松山鏡」
柳亭小痴楽
(2024年10月20日 東京･イイノホールにて公開収録)

「抜け雀」
雷門小助六
(2024年6月17日 東京･新宿末廣亭にて収録)

11 CH オーディオブック(翼の王国)

AUDIO BOOK

過去掲載した「翼の王国」を客室乗務員による朗読でお届けします。

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。※エンターテインメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性がございます。あらかじめご了承ください。
※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。
※9chの「旅するクラシック」は、楽曲の特性上ボリュームレベルの高低に幅がございます。また一部オリジナルマスターテープに起因するノイズ等がありますが、あらかじめご了承ください。

下記に掲載の番組は、座席に装備されたイヤホンジャック(1口タイプ)にイヤホンを差し込み、
コントロールBOXでチャンネルを選択しお楽しみいただけます。

→目次に戻る

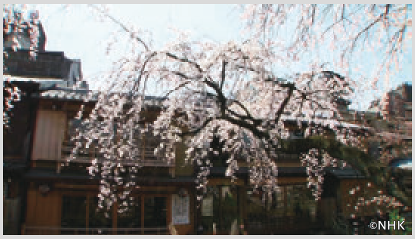
前方スクリーン番組

3 CH

音声は3チャンネルでお楽しみください。
Please select channel 4 for English when viewing programs. (Only available in Japanese on some aircraft.)

奇数便 上映番組

Odd-numbered flights Screened program



©NHK

Healing Japan　日本桜紀行

Healing Japan　Once-in-a-Lifetime Cherry Blossoms

京都の水辺を彩る満開の桜や、函館・五稜郭に遅い春を告げるしだれ桜など、息をのむほど美しい風景をお届けします。

Immerse yourself in the enchanting sight of cherry blossoms in full bloom gracing Kyoto's waterside and the elegant weeping sakura announcing late spring at Hakodate's historic Goryokaku fortress.

字幕	日本語、英語	SUBTITLES	Japanese, English

偶数便 上映番組

Even-numbered flights Screened program

©テレビ東京

YOUは何しに日本へ?

Why Did You Come To Japan?

イギリスのリバプールから来日したYOU。東京から広島まで52日かけて初めての自転車旅をするという。地元の人々の優しさに触れながら、850キロを走破!

A man from Liverpool comes to Japan to try attempt his 1st ever cycling trip, during which he will cycle the 850 km from Tokyo to Hiroshima over 52 days.

音声	日本語	AUDIO TRACKS	Japanese
字幕	英語	SUBTITLES	English

※番組は予告なく変更させていただく場合がございます。
※エンターテインメントプログラムは一部機材で放送がない場合がございます。　※お客様ご自身のイヤホンをご利用いただけます。イヤホンをお持ちでない方は、客室乗務員にお申し付けください。
※一部機材では月初は前月の、月末は翌月のプログラムとなる場合がございます。　※作品によっては、フライト時間内に視聴を終了できない可能性がございます。あらかじめご了承ください。

【国内線/Domestic Flights】ANA Wi-Fi Service のご利用方法/How to use ANA Wi-Fi Service

- インターネット Internet
- 映画/ビデオ Movies and Videos
- ANA SKY LIVE TV
- 機内誌(翼の王国) In-Flight Magazine
- お買い物 Shopping

ANAアプリからご利用の場合
How to access from ANA App

ブラウザからご利用の場合
How to access from browser

SSID「ANA-WiFi-Service」を選択後、QRコードを読み込むかURLを入力ください。
Scan QR code or enter the following URL in the address bar after selecting network "ANA-WiFi-Service"

URL: www.ana-inflight-wifi.com

© 日本特殊地図編纂所

2023.1

ANAグループ国内線航路図

ANA GROUP DOMESTIC ROUTE MAP

時刻表は ANA ウェブサイトをご確認ください。

※この地図は、色の見分けがつきにくい方にも見やすいように配慮しています。
※運行航路は天候やその他の理由により変更されることもございます。

ARCTIC OCEAN
北極海
Queen Elizabeth Islands
GREENLAND
Wrangel I.
Victoria I.
U. S. A.
ALASKA
6190 Mt. Denali (McKinley)
Arctic Circle
KAMCHATKA
Bering Sea
ベーリング海
Aleutian Is.
Gulf of Alaska
アラスカ湾
Whitehorse
Rocky Mountains
Hudson Bay
ハドソン湾
CANADA
バンクーバー
VANCOUVER
Edmonton
Calgary
Regina
Winnipeg
シアトル
SEATTLE
Portland
Newfoundland
Montréal
Ottawa
Toronto
Milwaukee
Boston
UNITED STATES OF AMERICA
アメリカ合衆国
Detroit
NEW YORK ニューヨーク
Salt Lake City
Denver
Kansas City
St. Louis
CHICAGO
シカゴ
Philadelphia
WASHINGTON D.C.
ワシントン
サンフランシスコ
SAN FRANCISCO
Las Vegas
Oklahoma City
Columbia
サンノゼ
SAN JOSE
ロサンゼルス
LOS ANGELES
San Diego
Phoenix
Dallas
Atlanta
ATLANTIC OCEAN
大西洋
San Antonio
HOUSTON
ヒューストン
New Orleans
Jacksonville
Orlando
Miami
BAHAMAS
Midway Is.
International Date Line
U.S.A.
Hawaiian Is.
HONOLULU ホノルル
Monterrey
Gulf of Mexico
メキシコ湾
Tropic of Cancer
Guadalajara
MEXICO
メキシコシティ
MEXICO CITY
CUBA
DOMINICAN REPUBLIC
BELIZE
JAMAICA
HAITI
ST. CHRISTOPHER AND NEVIS
ANTIGUA AND BARBUDA
GUATEMALA
Guatemala City
San Salvador
HONDURAS
EL SALVADOR
NICARAGUA
SAINT LUCIA
DOMINICA
ST. VINCENT AND THE GRENADINES
BARBADOS
GRENADA
TRINIDAD AND TOBAGO
MICRONESIA
MARSHALL IS.
PACIFIC OCEAN
太平洋
COSTA RICA
PANAMA
Medellín
VENEZUELA
GUYANA
SURINAME
FR. GUIANA
Bogotá
COLOMBIA
Amazonアマゾン川
NAURU
KIRIBATI
Equator
Galápagos Is.
ECUADOR
MELANESIA
TUVALU
POLYNESIA
Lima
Andes
PERU
BRAZIL
SOLOMON IS.
SAMOA
FIJI
VANUATU
TONGA
NIUE
BOLIVIA
Tropic of Capricorn
PARAGUAY
São Paulo
Rio de Janeiro
COOK IS.
Easter I.
Mountains
CHILE
Aconcagua
6959
URUGUAY
Santiago
Buenos Aires
Río de la Plata
ラプラタ川
Tasman Sea
タスマン海
Auckland
NEW ZEALAND
Wellington
Christchurch
Queenstown
ARGENTINA
Falkland Is.(Islas Malvinas)
Estr. de Magallanes
マゼラン海峡
C. Horn
Antarctic Circle
160° 180° 160° 140° 120° 100° 80° 60° 40°
80° 60° 40° 20° 0° 20° 40° 60° 80°
凡例 LEGEND
ANAグループ便
ANA Group operated flight
ANAグループ便就航都市
Cities served by ANA Group operated flight
コードシェア便就航都市
Cities served by Codeshare flight

目次に戻る

ANAグループ国際線航路図

ANA GROUP INTERNATIONAL ROUTE MAP

時刻表は ANA ウェブサイトをご確認ください。

※運航経路・コードシェア便就航都市は、天候やその他の理由により変更されることもございます。
Flight routes and codeshare destinations are subject to change due to weather conditions or other reasons.

© 日本特殊地図編纂所

2024.12

ANA Mileage Club Members Only / News

ANA Domestic Flight Awards "Weekly TOKU-TABI Mile"

■Available routes:
Announced every Tuesday around 12:00 noon (JST)

■Reservation and ticketing period:
From every Wednesday at 12:00 AM
to the following Tuesday at 11:59 PM(JST)

■Departure period:
Any date between Thursday and the following Wednesday

Flight awards are flight tickets that you can redeem with the miles you earn after joining the ANA Mileage Club. In addition to ANA Japan domestic and international flight tickets, you can also redeem your miles for partner airline flight tickets. We also offer "Weekly TOKU-TABI Mile," a service that allows you to use ANA domestic flight awards with fewer miles than usual. Choose your destination from a selection of eligible routes announced weekly, starting at 3,000 miles one-way. Reservations can be made up to one day prior to the flight date.

Scan the code to the right to learn more online.

We are committed to valuing customer feedback

Narita Airport now displays boarding classes and premium status along with the arrival flight numbers for passengers claiming their bags on the electronic displays at the baggage claim area.

Customer feedback

I arrived at Narita Airport on the Honolulu route, but the baggage claim lanes were divided into two areas, so I didn't know which one to go to. It would be nice to know which with just a glance.

At Narita Airport, depending on the current situation on the Honolulu Route, baggage claim lanes may be split into two areas based on passenger boarding class and premium status. Passengers were previously guided to their designated lanes by the staff, but now information including flight name, boarding class, and premium status will be displayed on the electronic display boards. This will allow passengers to easily identify which lane to enter to claim their checked baggage. ANA is committed to providing a comfortable travel experience for our customers to the end of their trip.

Feedback and suggestions
0120-029-787 (toll-free in Japan)

From a mobile phone
0570-029-787 (same rate nationwide)

For international calls
☎ 03-6735-7922
(relevant charges apply)
Operation hours 9:00–17:00
(year round)

Please send us your comments and suggestions regarding ANA's services.

*Customer feedback forms are also available onboard our flights. Please inquire with one of our flight attendants.

Feedback and suggestions

INFO 01

News

Haneda Airport ANA international flights use Terminals 2 and 3

■Haneda Airport ANA-operated international departures and terminals

Departure Terminal / Routes	Terminal 2	Terminal 3
North America / Pacific	Honolulu, New York	Washington,D.C., Los Angeles, Houston, Seattle, Chicago, San Francisco, Vancouver
Europe	Frankfurt, Munich, London, Paris, Vienna, Milan, Stockholm, Istanbul	—
Asia / Oceania	Bangkok, Singapore, Jakarta, Sydney, Seoul (Gimpo), Taipei (Songshan), Hong Kong, Shanghai (Hongqiao), Shenzhen, Guangzhou	Ho Chi Minh City, Beijing, Qingdao, Manila, Kuala Lumpur, Delhi, Shanghai (Pudong)

International flights to and from Haneda Airport operated by ANA use both Terminal 2 and Terminal 3. Departure terminals vary by route, so please check the terminal for your flight before you come to the airport.

Checking your terminal

<Departures> Displayed on electronic ticket itinerary / receipt / ANA website (My Bookings / Flight Search / Flight Status Information) / email sent by ANA / SMS and app push delivery
<Arrivals> ANA website (Flight Status Information)

※ International flights and code-share flights operated by other airlines will depart and arrive from Terminal 3. ※ The period is from Sunday, October 27, 2024 to Saturday, March 29, 2025. ※ The terminal for arrivals may differ from departures, so please check your terminal beforehand. ※ There will be no change in the terminal for ANA domestic flights.

Please see the ANA website for details.

INFO 02

News

ANA awarded the highest SKYTRAX rating of 5 stars for 12 consecutive years

ANA was awarded the prestigious 5-star quality of service designation from SKYTRAX, a globally leading independent international air transport rating organization. The "World Airline Star Rating" is based on a rigorous audit, and the highest 5-star ratings are awarded to airlines that consistently provide high-quality services. Only *10 airlines worldwide have earned the highest rating, with ANA as the sole Japanese carrier maintaining the distinction consecutively for over a decade.
ANA will continue to provide high-quality and comfortable flight experience to all customers.

*10 airlines: ANA, Japan Airlines, Asiana Airlines, Cathay Pacific, EVA Air, Garuda Indonesia, Hainan Airlines, Korean Air, Qatar Airways, Singapore Airlines (as of December 23, 2024)

Scan the code to the right to learn more online.

※ Information is current as of January 29, 2025.

"As a CA, my job is to listen to and learn the needs of my customers daily, and it goes the same as an instructor. I'm constantly thinking about what students might want to learn more about." (Mai)

“平时空乘人员人员都会主动留心乘客的问题并加以解决。这一点作为讲师也一样。我时刻在思考学员们想要学些什么。”（三岛）

The highly popular 3D printer class with Mr. Jackie, an ANA mechanic with 15 years of experience. You can learn model design using 3D CAD (computer-aided design) software.

由拥有15年维修员经验的全日空社员“Jackie老师”讲授的3D打印课程备受学员们追捧。可在此学习运用专业3DCAD的设计方法。

CA，其他的则包括飞行员、维修员，还有一些平日里担任总经理职位的讲师。”说这些话的是就职于ANA HOLDINGS的未来创想室的Staff Adviser（拥有空乘经验的地勤）渡海朝子。她是Study Fly的立项人之一，目前负责该项目的运营。根据渡海的说法，Study Fly提供的课程内容种类繁多，广泛涉及各领域。

“由语言能力强的CA负责英语口语课程、持有侍酒师资格的CA负责红酒课程、持有宅建士资格的CA负责不动产继承课程等，课程种类十分丰富。还有由持有认证资格的机长负责的教练课程、职业咨询师考试的备考课程，以及由自身是CODA（父母为听力障碍者）的CA负责的手语课程，也都很受欢迎。”

渡海说，人人都可以参加Study Fly的课程。

“只要通过网上报名，任何人都可以参加课程。在过去的两年里，下至2岁，上至70多岁的人都曾参加过课程。”

本次我们将深度剖析这个由全日空培养的人才分享各种技能，稍显奢华的“学习平台”。

让培养而成的知识与能力
在陆地上也同样发光发热

Study Fly的起因是新冠疫情，渡海回忆道。“在新冠疫情的背景下，飞行受限，最初是包括我在内的四名CA一起提出的这个想法。我们亲眼目睹了停机坪上排列的飞机，为此感到震惊……”

渡海作为当时的CA从事着工作。然而，她们在很长一段时间失去了飞行的机会。

“那时，我有一个模糊的想法。疫情之前，同事们总是敏锐且涉猎广泛地学习各种事物。能不能活用CA们积累的知识与能力，让这些曾在飞行中发挥作用的知识与能力在别的地方也发光发热？”

同一时期，全日空启动了公司内部新业务提案制度——“Da Vinci Camp”。2021年10月，渡海几个人报名参加了Da Vinci Camp。

“仅东京的客舱部的CA就有8000人，他们从事航班工作，遍布日本各地与全世界，保持着敏锐的思维，并将新奇的知识带回来。于是我提出，如果能通过在线课程等方式，设立一个分享这些技能与知识的平台，那么‘应该能与无法乘坐飞机的客人重新建立联系’。我深信，凭借长期获得航空公司评价公司Skytrax五星级认证的全日空的服务水准，一定能为顾客提供舒适的学习场所。”

企划顺利通过了第一次选拔。于是，渡海几个人开始着手了解同事们所拥有的技能。

“我们做了问卷调查，结果有1000人迅速回应。仅是持有的资格就超过500个。有教师资格之类的国家资格，也有像纪念日策划师和温泉侍酒师等以前从未听说过的资格，还有一些人擅长如尊巴和K-pop等舞蹈，甚至还有人说‘我能教落语’。看到大家的回应，我更加坚定了必须创建课程的决心。”

报名半年后来到2022年4月，渡海几个人的提案向领导们汇报之后，成功获得批准。于是同年11月，“Study Fly”正式开课。

广泛的兴趣，在此发挥作用

在2014年，三岛以CA的身份入职全日空。

三岛本身拥有英检准一级证书，并在TOEIC取得高分，此外还持有理财规划师的资格。在航班因疫情停运的时期，她通过在线为主的工商研究生院进行学习，并在去年获得MBA（工商管理硕士）学位。

“在那个时期，我得知了‘Study Fly’的讲师招募信息。一开始，我很怀疑自己能否胜任付费课程的讲师。但是，我喜欢与人交谈，也喜欢教授知识。于是我在机舱以外的地方，把所学的知识传递给顾客的想法愈发强烈。”

自2022年11月Study Fly启动以来，三岛便拥有CA与讲师两种身份。

“一开始，我想自己应该可以教英语。接着，因为我也学习过心理学，所以想着也许可以开设沟通课程。另一方面，最初并没有理财方面的课程，所以我也想尝试这类课程。由于性格的关系，我比较喜欢广泛涉猎，以前尝试过的种种经历在这里派上了用场。”

最近，三岛又增加了负责的课程。那就是……

“在活动中一同出席，拥有15年维修员经验的现役全日空社员‘Jackie老师’的3D打印课程非常受欢迎。于是他邀请我负责初级课程。在我的课程中，让学员们制作原创钥匙扣，其中嵌入有可通过智能手机读取的NFC标签。”

成为CA与英语老师的梦想
同时得以实现

三岛表示：“讲师的经验对我的本职工作也带来了帮助。”

“在前几天的航班上，恰巧有一位客人从事3D数据设计工作。我和他聊过‘我也稍微接触过3D打印’的话题。我认为正因为有讲师的经验，所以才能在客舱服务中得以运用自己的知识。”

点头听着三岛讲述，渡海接着说道：“负责红酒课程的CA将更专业的红酒知识运用到机舱服务中，受到了顾客的好评。那位CA还表示以后想获得奶酪品鉴师的资格。”

渡海说道：“虽然对于公司营业额的贡献还远远不够”，然后她带着坚定的语气继续说。“但是，可能有人会因为有这项举措，所以想在育儿后重新回到工作岗位。也可能有求职者会觉得‘全日空是一个能发挥兴趣爱好的公司’。我也想通过这种方式，为提升员工的参与感而做出贡献。实际上，有一位在Study Fly担任过英语口语讲师的CA曾高兴地告诉我，‘成为空乘与英语老师都是我的梦想，现在这两者同时实现了’。”

关于我自己的参与感，三岛这样说道：“身为CA，我非常喜欢与顾客沟通。但是，在客舱与每位乘客的相遇，基本上只有一次机会。无论客人有多想‘下次见面’，之后登机，我也很可能已不在那班飞机上值勤……”

说着这些话的三岛显得有些失落。的确，在飞机上遇到同一位CA的机会是非常罕见的。

“但是，如果做Study Fly的讲师，就可以再见面。有些通过在线课程学习的学员，特意从外地飞到东京来参加面授课程。还有参加了儿童英语口语课程的孩子曾说‘我想见老师，所以想坐飞机’。这样的相遇让我觉得做讲师真好，身为全日空的CA真的很幸运。”

在这个“学习平台”，收获各种技能的同时或许还能培养“对全日空的热爱”。

Photographer: Tatsuya Mizuno Interviewer/writer: Takeshi Nakamoto　摄影：水野龙也 采访、撰稿：仲本刚

achieved a high score on the TOEIC, and had a financial planner certification. During the pandemic when all flights were grounded, she began taking online courses at a graduate school for business management and received her MBA last year.

"Amid everything, I heard about Study Fly's instructor recruitment. Originally, I didn't know if I could live up to being able to offer a paid course. However, I loved talking to others and teaching, so I was overcome by a strong desire to pass on the knowledge and skills I've learned on board to others elsewhere."

Mai has continued working as a CA while also being an instructor for Study Fly since its launch in November 2022.

"At first, I was wondering if it was just English that I could teach. After that, I thought I might be able to offer communication courses as well since I've studied psychology and other subjects. Also, courses about finances or asset management weren't available at launch, so I thought maybe I could teach one of those courses as well. I have many interests because I've always been passionate about trying new things, and now that's paying off here."

Mai has a recent addition to her courses. And that addition is…?

"A 3D Printer class with Mr. Jackie, whom I met at an event. It's really popular. Mr Jackie, who's been an ANA mechanic for 15 years, asked if I could help put it together. In my beginner course, students make their own original keychain embedded with NFC tags that can be read by smartphones."

Becoming a CA and an English teacher, both my dreams came true.

Mai says, "My experience as an instructor has enriched my primary job."

"On a flight the other day, I met a passenger working in 3D data design. I told him I do a little 3D printing myself. Since I had that experience as an instructor, I think I was able to apply that knowledge while on duty in the cabin."

Asako, nodding and listening to Mai's story added to her words.

"To our passengers' delight, the CAs teaching wine courses display their newly refined knowledge of wine gained through teaching while in flight. Some of those CAs now also want to receive cheese sommelier certification."

Asako said, "From a sales point of view, we've still got a long way to go, but…" with a strong emphasis on that last "but."

"We want to foster employee engagement in a way that makes parents think 'Thanks to this system, once my children are old enough, I'd like to go back to work,' or to have job-seekers look at ANA and think 'This is a place where I can put my skills to use.' In fact, with happiness written on her face, one CA teaching English conversation for Study Fly said 'My dreams were to become a CA and an English teacher. Both of those dreams have now come true.'"

Thinking about her own work engagement, Mai says:

"Even as a CA, I enjoy communicating with our customers in the cabin. Each customer interaction is its own unique instance. No matter how many times that one customer says they want to fly again, and even if they do, I probably won't meet them again in the sky…"

Her words echoed with a bit of loneliness. After all, it's true that you rarely encounter the same CA on another flight.

"However, as a Study Fly instructor, it's possible. People taking online classes from different parts of the country will gladly take a flight to Tokyo to attend lectures in person. Even students taking children's online English conversation courses say things like 'I want to see you again, so I want to go on a plane.' I think it's encounters like these that make me glad I'm both an instructor and a CA for ANA."

It seems that this learning space is not just a place to share skills, but also a place to share love for ANA.

ANA Study Fly was born through the hardships caused by the coronavirus pandemic. "We wanted to create a place where we could stay connected with our customers who became unable to fly." (Asako)

“ANA Study Fly”诞生于新冠疫情。“我希望能为无法乘坐飞机的客人们提供一个重新建立联系的场所。”（渡海）

“今天我们将围绕‘珍重彼此的沟通’这一主题，进行两小时的课程。如果有不明白的地方，随时可以向我提问。”满面笑容登上讲台的“Mary老师”一开口便对学员们如此说道。

全日空于2022年11月推出了由现役空乘人员（以下简称CA）等现役员工担任讲师的线上及面对面的体验式课程“ANA Study Fly”（以下简称“Study Fly”）。

是的，这一天的讲师“Mary老师”——三岛真爱也是现役空乘人员。三岛每个月约有20天在日本国内航线与国际航线执勤，此外还担任Study Fly的讲师。

“我们集团员工拥有各种特技和资格，Study Fly项目便是通过课程与客户分享他们的技能。目前，约有200名‘讲师’注册参与，其中约90%是

"The theme for today's two-hour course is 'Communication that values yourself and others.' If you have any questions, please don't hesitate to ask at any time."

Those were Ms. Mary's opening words as she faced her students and prepared to talk with a big smile.

In November 2022, ANA launched an experimental online and face-to-face course program called ANA Study Fly (Study Fly), taught by current employees such as Cabin Attendants (CAs).

Ms. Mary's real name is Mai Mishima. Mai is a current CA and works a combination of domestic and international flights for about 20 days a month while also being a Study Fly instructor.

"Study Fly is a collective of qualified and experienced employees who share their skills and experiences with others through lecture courses. Currently, there are about 200 registered instructors, with CAs making up about 90% of that. Pilots, mechanics, and general managers make up the rest."

Says ANA Holdings and Future Frontier Staff Advisor Asako Tokai, a qualified CA who works on the ground. Asako was one of the developers of Study Fly and is still involved with the program. According to her, the Study Fly course lineup is quite extensive.

"For example, there are English conversation courses taught by highly proficient CAs, courses on wine by CAs with sommelier certification, and even courses on real estate inheritance by CAs with real estate licenses. There are also coaching courses taught by certified captains and exam preparation courses by career consultants. Another popular course is a sign language course taught by a CA who is a CODA (Child of a deaf adult)."

Asako says that Study Fly courses are available to anyone.

"Anyone can apply for Study Fly through the website. In the past two years, we've had students from as young as two years old to those in their seventies."

Let's take a closer look at the somewhat extravagant "learning space" where skills nurtured by ANA can be shared.

Our learned knowledge and skills put to use on land.

Study Fly was born during the COVID-19 pandemic. Asako reflects on that time.

"Study Fly was the brainchild of four CAs, including myself, in the midst of the coronavirus pandemic. Seeing planes lined up in rows on the tarmac due to flight restrictions was shocking…"

Asako was working hard as a CA at the time, and like the others, had been yearning to fly for a long time.

During the pandemic, I had a vague idea while thinking about my colleagues who, even before the pandemic, were adept at learning new things and well-versed in others. I wondered if there was another place these CAs could put their knowledge and skills to use besides the skies.

Around that time, ANA created an internal proposal system called "Da Vinci Camp." Asako and the others submitted their idea in October 2021.

"There are about 8,000 CAs in Tokyo alone, who with open eyes and ears bring back something new for everyone whether it's from Japan or a different part of the world. In our proposal, I suggested something like offering online courses to share the skills we've accumulated would allow us to reconnect with our customers who were now unable to fly. With ANA's service receiving the coveted highest 5-star rating from SKYTRAX World Airline Awards for many years, I was confident that it would create a comfortable learning space for our customers as well."

The proposal passed the first round with flying colors, and Asako and her team went to work surveying their colleagues' skills.

"We received 1,000 immediate responses to our survey, and over 500 held a qualification or certificate. Some were nationally recognized certificates such as teaching, and some were for things I had never heard of such as anniversary planners and hot spring sommeliers. Others were Zumba and K-pop dancers, and one even said they could teach *Rakugo* (Japanese traditional comic storytelling). From this, I was more determined than ever to get this project running."

The management team passed Asako and her team's proposal half a year later in April 2022, and the following November, Study Fly made its official debut.

ANA Study Fly lessons are available for anyone. Inquiries can be made from ANA Mall (https://anamall.ana.co.jp) or from learning platforms such as Street Academy.

人人都可参加的“ANA Study Fly”。可通过照片中的“ANA Mall”（https://anamall.ana.co.jp）或课程搜索网站“Street-academy”等途径访问

"Having many interests paid off here."

Mai joined ANA as a CA in 2014.

Before then, she had passed the Eiken Grade Pre-1,

The joy of reunions without boarding

即使不登机 也能感受到“再见面的喜悦”

The origin story of ANA Study Fly, taught by current ANA cabin attendants and employees using their own skills.

身为现役空乘人员的员工发挥技能担任讲师“ANA Study Fly”诞生的幕后故事

From English conversation and wine, to real estate, sign language, and coaching. The seed planted by a few cabin attendants bloomed into ANA Study Fly, a place where all ANA employees can be instructors. This project was born amidst the coronavirus pandemic when grounded and frustrated cabin attendants sought a way to continue using their passion and skills to help others. Let's take a look at the passion behind their journey.

“ANA Study Fly”涵盖英语口语、红酒、房地产、手语、教练辅导等课程，由全日空的空乘人员在内的现役员工担任讲师。这个项目是在新冠疫情期间诞生的，社员们因无法乘坐飞机而留在陆地上的遗憾，以及热切希望让沉睡在自己记忆中的技能派上用场是该项目的源动力。本次我们将近距离了解这一项目的诞生的幕后故事，以及员工们的热切心声。

Asako Tokai, one of the original ANA Study Fly creators still involved in the program [Right], and Mai Mishima, a current CA who teaches multiple courses under the alias Ms. Mary [Left].

“ANA Study Fly”的发起人之一，目前负责该项目运营的渡海朝子（照片右），以及现役空乘人员目前负责多个课程的“Mary老师”三岛真爱（照片左）

The waterfalls pouring over the cliffs in Shiretoko create both an intense sense of unease and divinity.

兼具强烈紧张感和神圣感的瀑布，垂挂于知床的悬崖。

The captivating world of Shiretoko's rich seafood

Shiretoko has two seasons that stand out during the year: summer gleaming with green, and winter with the drift ice. Shari Town has many charming restaurants that appeal to both the locals and tourists.
MARUKOSUISAN, known by the large fishing flags surrounding the lively restaurant, serves the impressive and nearly overflowing servings of both wild yellow tail bowls and Shiretoko marinated salmon with salmon roe rice bowls. The owner is a Shiretoko-born salmon fisherman who serves his own catches, giving this restaurant great credibility. The taste of freshly cooked salmon roe is amazing.
At Kani-ya, you can choose the crabs from the tank yourself and have them cooked to your liking by the owner. While you can eat it in the restaurant, the best part is that you can have it to go so that you can eat it at your own pace either at home or wherever you're staying. You can enjoy a variety of dishes from the menu in the back of the restaurant including the five-color seafood bowl.

A unique stop is Shiretoko Yatai Teruchan, a popular food stand by the Utoro Shirietoku roadside rest area marked by a lit red lantern. The owner is from Fukuoka, and runs a Hakata-style stand using Shiretoko-based ingredients. In the winter, the main dishes are oden and noodles served with the taste of local Shiretoko seafood and potatoes. Various foreign languages can also be heard by the people passing by, having been drawn in by the lantern.
I wonder if I had been in the company of Rurukoshimp. I suppose I'll have to visit again next season for sure.

全世界都为之倾倒 知床丰富的海产世界

绿意盎然的夏季和流冰的冬季，知床一年两度的季节，斜里町有众多餐饮店吸引当地人和游客光顾。
店内环绕着大渔旗作为标志，充满活力的“圆子水产”提供份量惊人的“天然鰤鱼丼”和“鲑鱼与鱼籽的知床腌制丼”。店主是土生土长的知床人，作为鲑鱼渔民，亲自捕捞新鲜鱼类。新鲜出炉的鱼籽的美味让人惊叹，绝对值得一品。
在“Kani-ya”，提供活蟹现点现杀。既可在店里享用，也可打包带走。不用担心时间是其最大的魅力。店内还提供海鲜五色丼等各种菜式，应有尽有。

与众不同的“知床屋台 Teruchan”。这家位于道之驿 Utoro Shiretoku 旁边的红灯笼小摊，是由一位来自福冈的店主经营，他将博多屋台的风格与知床的食材相结合，营造了一个人气小摊。冬季主打关东煮与面条，顾客可品尝到知床产的鱼类和土豆。被灯光吸引而来的人们说着各种不同的外语。那么能否一睹 Rurukoshimp 呢？似乎需要换个季节再来一次才可知晓。

The warm Kyushu oden you can have in the north uses Shiretoko-produced potatoes and whelks. (Shiretoko Yatai Teruchan)

在北方的土地上邂逅温暖的九州关东煮，食材的土豆与贝类皆产自知床（知床屋台 Teruchan）

References : Kindaichi Kyosuke Anthology: Dr. Kindaichi's 77th Birthday Memorial II (Ainu Culture Journal) (Sanseido) / Ainu Culture (9) edited by the Ainu Intangible Cultural Tradition Preservation Society / The Ainu and their Folk-Lore by John Batchelor (Religious Tract Society) / Kayano Shigeru's Ainu Language Dictionary [Expanded Edition] by Kayano Shigeru (Sanseido) / Introduction to the History and Culture of the Ainu People (Akan Ainu Crafts Cooperative Association)

参考文献：《『金田一京助选集：金田一博士喜寿纪念 II（阿伊努文化志）》（三省堂）/《阿伊努文化（9）》阿伊努形文化传承保存会编 /《阿伊努和他们的故事》John Batchelor（富贵堂书房）/『萱野茂的阿伊努语辞典［增补版］』萱野茂（三省堂）/《阿伊努民族的历史与文化入门书》（阿寒阿伊努工艺协同组合）

Collaboration: Reiji Taneda (Taneda Fisheries)
合作方：种田礼士（种田渔业）

2

1

3

[1] Try the Shiretoko-zuke salmon with salmon roe bowl (MARUKOSUISAN). [2] The wild yellowtail bowl (MARUKOSUISAN) is known for its freshness and rich flavor. [3] The energetic president of MARUKOSUISAN, Mizuki Maruko, has many fans. Primarily a fisherman, he opened a dining space about three years ago (MARUKOSUISAN). [4] The very satisfying five-color seafood bowl made with crab, salmon roe, sea urchin, scallops, and salmon (Kani-ya). [5] Spiny crabs are a local specialty abundant during the harvest season. They are said to be richer than red king crab (Kani-ya).

[1] 值得一尝的“鲑鱼与鱼籽的知床腌制丼”(圆子水产) [2] 具有鲜度和浓郁味道的“天然鰤鱼丼”(圆子水产) [3] 精神焕发的圆子水产社长——圆子瑞树拥有众多粉丝。主业为渔民，约在三年前开设饭店(圆子水产) [4] 大满足的五色丼，包含蟹、鱼籽、海胆、扇贝和鲑鱼 (Kani–ya) [5] 采访时期盛产帝王蟹。其味道被认为比红帝王蟹更浓郁，是当地的特产 (Kani–ya)

5

4

Places to walk among Japanese spirits
Kitakobushi Shiretoko Hotel & Resort 172 Utoro Higashi, Shari-cho, Shari, Hokkaido
https://www.shiretoko.co.jp/en/ Instagram: @kitakobushi_shiretoko
MARUKOSUISAN 131 Utoro Higashi, Shari-cho, Shari, Hokkaido
https://marukosuisan.com/ Instagram: @marukosuisan.official
Kani-ya Horobetsu Store 397-2 Utoro Higashi, Shari-cho, Shari, Hokkaido ☎0152-24-3135
Shiretoko Yatai Teruchan 186-8 Utoro Nishi, Shari-cho, Shari, Hokkaido
Instagram: @shiretokoyatai_teruchan
*Please check individual store locations for closures during summer and winter.

妖怪散步景点
【北 Kobushi 知床 酒店 & 度假村】北海道斜里郡斜里町 Utoro 东 172
官网 https://www.shiretoko.co.jp Instagram @kitakobushi_shiretoko
【圆子水产】北海道斜里郡斜里町 Utoro 东 131
电商网站 https://marukosuisan.com Instagram @marukosuisan.official
【Kaniya Horobetsu 店】北海道斜里郡斜里町 Utoro 东 397–2 ☎0152–24–3135
【知床屋台 Teruchan】北海道斜里郡斜里町 Utoro 西 186–8
Instagram @shiretokoyatai_teruchan
※ 夏季、冬季存在休业时间，请向各店确认营业时间。

[1] Nigirizushi made before your eyes. From the left: tuna, squid, abalone, shrimp. [2] Hokkaido ainame (fat greenling) and snow crab on the grill. [3] Beautiful plating presentation. [4] Shiretoko beef sirloin steak. [5] Enjoy seasonal menus. [6] Sauna with linear and curvilinear designs offering different views of the Sea of Okhotsk (Kitakobushi Shiretoko Hotel & Resort).

[1] 专业人士现场制作寿司。从左到右是金枪鱼、鱿鱼、鲍鱼、虾 [2] 烤制北海道产阿伊努鲑鱼与雪蟹 [3] 精美摆盘 [4] 知床牛的沙朗牛排 [5] 随季节变化的菜单处处有惊喜 [6] 可从不同角度俯瞰鄂霍茨克海的直线型与曲线型设计的桑拿房(北Kobushi 知床 酒店 & 度假村)

can feel this place surging with not only life but also with a terrifying aura that engulfs you, true to the Rurukoshimp folktale.

You can feel the allure of this world heritage site firsthand at the Kitakobushi Shiretoko Hotel & Resort. The Sea of Okhotsk is visible from the lobby, guest rooms, large public bath, and sauna.

The all-inclusive plan allows you to enjoy your stay to the fullest, so it's no wonder it has so many repeat customers. For dinner and breakfast, guests experience a lively order buffet lined up with a variety of local dishes. It's truly magnificent, making every day feel like a festival. Light snacks and drinks are provided throughout the day at the lounge, and the foot bath on the Drift Ice Terrace is also popular. Many experts on the reliable staff are well-versed in information about Shiretoko.

体现知床的海洋美丽又严酷的神祇

在阿伊努文化中，人们认为自然界中的一切事物都有灵魂。没有文字的民族通过口述传承各种现象。如果非要说的话，在阿伊努的民间故事中居住在海中的 Rurukoshimp 可以被看作是人鱼（居住在山中的则是 Iwakoshimp）。根据多本出版的阿伊努语词典，“Ruru”表示海水，“Koshimp”指妖精或魔物。它们附身于人类，用诡异歌声引诱人们进入海中，有些会带来灾难，有些则会成为守护神。它们的外貌和声音都极其美丽，但据说其真实身份可能是海中的泡沫。于是我尝试用被泡沫包围的人鱼形态来塑造它。追寻 Rurukoshimp 的足迹，来到面向鄂霍茨克海的知床。对于阿伊努民族来说，这里不是尽头，而是世界的起始。

知床半岛因其丰富的生态系统而受到高度评价，并于2005年，连同周围的海域一并被联合国教科文组织列为世界自然遗产。在 2 月到 3 月期间，这片世界遗产上会覆盖着厚厚的“流冰”，那种只有在鄂霍茨克海才能看到的神秘景象令人屏息。我们请到了熟悉知床海域的渔民种田礼士先生，带领我们参观了这一地区。这里生机勃勃，同时也有一种仿佛被吞噬般的恐怖感。这片土地给我留下了民间传说中 Rurukoshimp 那般崇高的印象。

能近距离体验如此一个世界遗产的酒店是“北 Kobushi 知床 酒店 & 度假村”。从大堂、客房、大浴场和桑拿房都可以俯瞰鄂霍茨克海。通过全包式服务，可以实现随心所欲的入住体验，因此也不难理解为什么这里有那么多回头客。晚餐和早餐的餐厅里摆满了当地美食，提供富有现场感的自助餐。景象非常壮观，每天都像是节日一样。在休息室，提供轻食和饮品，“流冰露台”上的足浴也颇具人气。酒店的工作人员中有很多对知床无所不知的专家，方便随时咨询。

Exploring 47 Japanese Folk Monsters
日本47妖怪散步

Interviewer/writer/clay artist: **Yuka Morii**
Photographer: Hideto Hashira(P.57~59)
Editor: Sakurako Nakano

采访·撰稿·美工 **森井由佳**
摄影 桥良英智 (P.57~P.59)
编辑 中野樱子

28

Rurukoshimp
Hokkaido

In Ainu folklore, these are spirits of the sea. They have beautiful appearances and voices, and some are known to possess people and bring disaster, while others become their guardian angels. Their true form is believed to be sea foam.

Maritime Safety

Rurukoshimp 北海道

在阿伊努的传说中，居住在海中的精灵。它们拥有美丽外貌和动人嗓音，有些会附身于人类并带来灾难，而有些则成为守护神。据说其真实身份是海中的泡沫。

海上安全

Will it bring you disaster, or protect you from it…?
A spirit of the sea with a beautiful voice and appearance

是带来灾难，还是成为守护神
拥有美丽外貌和动人嗓音，
居住在海中的精灵

Out of thousands of folk monsters from legends, one was chosen for each prefecture and created using sculptor Yuka Morii's unique interpretation. You're sure to encounter delicious food and beautiful sights if you travel with folk monsters. Welcome to the Night Parade of One Hundred Demons.

相传日本全国各地共有数千只妖怪，
从各都道府县分别选出一只妖怪，
经过独到的诠释制作成实物。
欢迎您接受妖怪的邀请，踏上飞天百鬼夜行之旅。

The beautiful and fierce gods of the sea surrounding Shiretoko

In Ainu culture, everything found in nature has a soul. The Ainu also do not have a written language so everything is passed down orally to the next generation. In their folktales, the Rurukoshimp of the sea are similar to mermaids (the folk monsters of the mountains are called Iwakoshimp). According to many published Ainu dictionaries, "Ruru" means seawater, and "Koshimp" means fairies or demons. They are known to possess people and lure them out to the sea with their mysterious songs, and while some bring disaster to people, others become their guardian angels. They have beautiful appearances and voices, but their true form is said to be sea foam, so I tried to make a mermaid wrapped in foam. My search for Rurukoshimp brought me to Shiretoko, a place that faces the Sea of Okhotsk.

This place is known as the beginning of the world to the Ainu, not the end. The rich ecosystem of the Shiretoko Peninsula and the sea that surrounds it led to its recognition as a UNESCO World Heritage site in 2005. The drift ice formed in the sea between February and March creates a truly mystical scene that can only be seen here. We were given a tour of the area by Reiji Taneda, a fisherman who knows the Shiretoko Sea inside and out. You

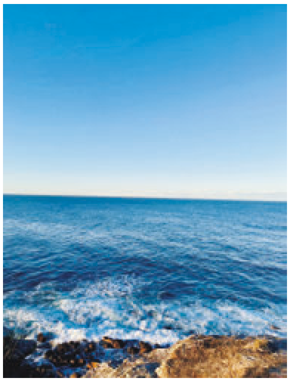
Yuka Morii is a 3D sculptor and character designer. Her work includes illustration for the Pokémon Trading Card Game, designs for Koneko Cup and Nego, and directions for the clay play set Nen do! She has also published many books.
森井由佳:立体美工家 / 角色设计师。设计过宝可梦卡片游戏的卡图、"Koneko Cup"和"Nego"，指导过粘土游戏套件"Nen Do!"的制作。出版过多本著作。

返回目录 Back to Contents

Amazing "Local Premium" finds by ANA employees!
vol.29
员工的发现!各地精品推介

Chill on the beach with a beer or coffee in hand
手捧啤酒与咖啡 在海滩上度过惬意时光

Sydney, Australia
澳大利亚悉尼

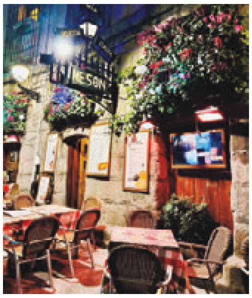


Manly Beach is one of the two most famous beaches in Sydney, loved by the locals for its crystal-clear waters that extend to the horizon. My favorite eatery in the area is the 4 Pines Brew Pub, which offers a variety of craft beers. Have a taste of these colorful beers and compare them side by side. On sunny days, I recommend getting a coffee to go from a cafe to relax on the beach. Be warned, however, as you'll attract a lot of birds eating on the beach.

作为悉尼两大著名海滩之一的"Manly Beach",这里的海水透明度极高,海景一直延伸到地平线,是深受当地人喜爱的地方。在海滩周围有许多餐饮店,其中我特别喜欢的是提供各种手工啤酒的"4 PINES BREW PUB"。推荐将各种颜色的啤酒排成一排进行品鉴。晴朗的日子里,可选择外带咖啡,然后在海滩上度过惬意时光。只不过在海滩上吃东西可能会引来许多鸟儿觊觎食物,请注意安全。

Shohei Umeda/Shohei handles line maintenance as a mechanic at Narita Airport. His hobby is overseas travel, which he does at least once a year.

梅田 翔平/作为维修员在成田机场负责航线维修。爱好是海外旅行,每年至少都会前往一个国家。



Red wine cocktails and delicious mushroom tapas
搭配红酒鸡尾酒享用 绝品蘑菇小吃

Madrid, Spain
西班牙马德里

Spain is overflowing with delicious food, but the one delicacy I could not get enough of on my travels was the mushroom tapas at a restaurant called Mesón del Champiñón. The perfect amount of salt paired with the umami of the mushrooms made them so addictive I couldn't stop eating them. The tinto de verano red wine cocktail was also quite pleasing. The restaurant is near Plaza Mayor, a famous tourist attraction in Madrid, so please check it out if you're in the area.

西班牙遍布美味佳肴,而让我不能自拔,以至于在旅行中反复前往品尝的食物是位于"Mesón del Champiñón"餐厅的蘑菇小吃。恰到好处的咸味和蘑菇的鲜味让人欲罢不能。我还特别喜欢搭配名为"tinto de verano"的红酒鸡尾酒。餐厅位于马德里著名的旅游景点——马约尔广场附近,来此散步时记得顺道去尝尝。

Natsumi Komine/Natsumi works in system development and maintenance at a contact center in the management department. On weekends she enjoys digital detoxing by going on trips and surrounding herself in nature.

小峯 夏海 /身为办公室人员,隶属于负责联络中心系统开发、维护与运营的部门。周末喜欢远足,置身自然中进行数字排毒,度过闲暇时光。

Enjoying the night life and sights strolling around Union Station
在联合车站周边 体验夜景的街头漫步

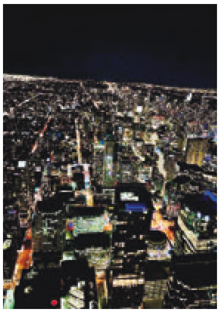
Toronto, Canada
加拿大多伦多

Just a ten-minute walk from Union Station is the CN Tower, the symbol of Toronto. Although the illuminated tower looks beautiful even from below, its greatest charm unique to Canada's largest city is its glass-walled observation deck that offers an impressive night view of the surrounding skyscrapers. Also near the station is St. Lawrence Market, known as "Toronto's Kitchen," where you can find that perfect souvenir or enjoy gourmet food. Famous buildings along the street are also lit up at night, so try taking an evening stroll.

从联合车站步行约10分钟便抵达多伦多的象征——"CN塔(加拿大国家电视塔)"。从塔底仰望,灯光装点的景象十分动人,从玻璃展望台俯瞰高楼夜景,更是能体会到加拿大首屈一指的大都市的独特魅力。此外,车站附近还有被誉为"多伦多的厨房"的"圣劳伦斯市场",各类美食与纪念品琳琅满目。在途中还能看到被灯光点缀的著名建筑,请尽情在夜晚的多伦多体验街头漫步。

Reika Yoshino /Reika is a cabin attendant who works on Chicago and Honolulu flights. Her recent hobbies are reading mystery and suspense books, and touring Japan's hot springs. She also enjoys trying the local delicacies from her trips.

吉野 怜佳/ 负责芝加哥与檀香山航班的空乘人员。最近的爱好是阅读悬疑推理小说与游览日本各地的温泉。享受各地美食也是其中的乐趣之一。



Amazing "Local Premium" finds by ANA employees!

vol.29

员工的发现！各地精品推介

Everything from exquisite food to outstanding restaurants, secret scenic views and traditional delicacies – ANA Group employees from within Japan and around the world share their special local reviews.

从佳肴到顶级餐厅，从秘境到传统美食。
来自全球的全日空航空公司集团员工，带来最真实的各地精品推介。

Hakodate, Hokkaido
北海道函馆市

Enjoy a relaxing drink among picturesque cherry blossoms

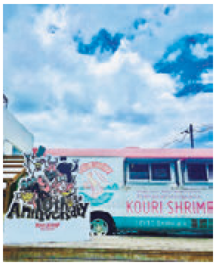
享受樱花美景 如诗如画的咖啡时光

When it comes to cherry blossom viewing in Hokkaido, looking down at the trees planted in a star pattern beneath Goryokaku Tower is a popular thing to do. However, the view from the Goryokaku branch of the major confectionary shop in the north, Rokkatei, is also a sight to behold. This branch stands out among the Rokkatei locations that display the beauty of Hokkaido in their designs. One side of the store has a large glass window facing Goryokaku Park providing a spectacular view. Enjoy cakes and drinks while gazing at the illuminated cherry blossoms against the blue sky on a clear sunny day or the tranquil sumi-e painting-like view on cloudy days.

提到北海道的赏花景点，从五稜郭塔俯瞰的星形樱花区广为人知，但从北海道的标志性甜品店——"六花亭"五稜郭店所看到的樱花美景也不遑多让。在借景北海道美景的六花亭众多分店中，这家店面朝五稜郭公园，该朝向为落地窗，窗外美景令人叹为观止。晴天时，可以欣赏到樱花与蓝天相辅相成；而在阴天，则能在咖啡厅里品尝蛋糕和饮品的同时，享受如水墨画般静谧的景致。

Keiko Miura／Keiko is a member of the ground staff at Haneda Airport. Having many years of experience, she is a certified travel supervisor who ensures passenger comfort from the ground.

三浦 佳子／在羽田机场工作的地面服务人员。凭借多年经验，取得了旅行业务管理的资格，每天为乘客的旅行提供贴心的帮助。



Kouri Island, Okinawa
冲绳古宇利岛

A tropical café with a stunning view and garlic shrimp

热带风情的绝美景色 在咖啡厅享用蒜香大虾

Located on the isolated island of Kouri, accessible by car from the main island, KOURI SHRIMP is a Hawaiian garlic shrimp restaurant popular among locals and tourists. While the hot garlic shrimp is delicious, the elevated view from the store's location is its biggest attraction. Nothing beats the panoramic view of the Kouri Bridge from the terrace seats. I recommend getting takeout to eat down on the beach. The shop also has a cute atmosphere with the interior and exterior being popular photo spots. Why not stop by and add this to your travel memories?

古宇利岛是冲绳本岛的离岛，可驾车前往，岛上的"KOURI　SHRIMP"是一家专门提供夏威夷特色美食蒜香大虾的餐厅，深受游客与当地居民的喜爱。不仅蒜香四溢的大虾美味可口，位于高台的绝美景色更是其最大的魅力。特别是可以一览古宇利大桥的露台座位堪称一绝。将美食打包带到海边享用也是不错的选择。店内装潢和外观都十分可爱，不妨将其作为旅行中的美好回忆拍照留念。

Juri Sawabe／Juri is a member of the ground staff at Haneda Airport handling arrivals and departures and she is also a certified ANA Lounge supervisor. Her hobby is cooking.

泽边 树莉／作为地勤人员在羽田机场从事业务。在今年考取了航班出发与到达的责任人资格，以及全日空贵宾室责任长的资格。爱好是制作料理。

Toyama/Niigata
富山&新潟

Turquoise treasure hunt on a pebble beach

在玉砂利的海岸 寻找闪耀着青绿色光芒的宝物

The stretch of beach from Toyama to Niigata that faces the Sea of Japan is known as the Jade Coast. Unlike normal sandy beaches, the Jade Coast is a unique pebble beach, in which precious jade gemstones can be found among the countless pebbles. We recommend stopping by Hisui Terrace in a town near the shore called Asahi, in Toyama. There you can find tools on display used to find jade stones and have them appraised by a guide. After working up an appetite from treasure hunting, come try Toyama's specialty dish, Himi udon noodles topped with white shrimp.

位于富山县和新潟县之间的日本海一侧，横跨着著名的翡翠海岸。这里的海滩不是沙滩，而是覆盖着玉砂利（鹅卵石）的海岸。海边散落着无数的石头，其中有时会混杂着被视为宝石的翡翠，是一个十分罕见的地方。前来参观之时，建议顺便到富山县朝日町海岸附近的"翡翠露台"。在此可查阅有助于寻找翡翠的资料，也可请导游帮忙鉴定石头。如果在寻宝过程中感到饥饿，不妨尝试一下富山特色美食——白虾冰见乌冬面。

Mai Mitachi／Mai is a cabin attendant who works on Chicago and Seattle flights. She loves nature walks, and in her free time enjoys collecting beautiful stones wherever she is.

三田地 真依／负责芝加哥与西雅图航班的空乘人员。在休息日跟航班停留地，常常前往自然公园或森林悠闲地散步，拾取美丽的石头。

Visit Japan Web

Visit Japan Web is an online service that enables travelers to register necessary information for CIQ procedures (Custom Declaration, Immigration and Quarantine).

If you have not registered, scan 2D code to register your information into Visit Japan Web before your CIQ procedures.

Digital Agency

Passing on brewing traditions for a prosperous community

延续传统的酒厂主凭借不懈的热情与技艺迈向未来——

The brick chimney that remains in the old sake brewery of Ito Goshi was once used in the process of steaming the rice used to make sake. Although it has now finished its role, it remains here as a symbol of this area, where sake brewing was once so popular.

“伊东合资”旧酒厂留下的砖砌烟囱，曾是用于蒸煮日本酒原料大米的设备。如今其使命已完结，但作为酒厂曾经繁盛的象征，将继续留存于此。

Wings to Nishimikawa and Chita:
Take an ANA flight from Tokyo (Haneda) etc. to Chubu Centrair International Airport.
It is about an hour drive to Okazaki, about 40 minutes to Hekinan, and about 30 minutes to Handa.

前往西三河与知多的航班
从东京（羽田）等地搭乘全日空航班前往中部国际机场新特丽亚。
前往冈崎需乘车约1小时、前往碧南需乘车约40分钟、
前往半田需乘车约30分钟。

*Flight information is subject to change.
Please check the ANA website for the update.

※ 航班信息可能有所变更。
最新信息请参考全日空官网。

went on to work for a major telecommunications manufacturer, a life unrelated to sake brewing. However, his turning point came in 2014 on the night before his grandfather's wake as he was drinking some Shikishima that was left behind.

He wondered if he was truly on the right path, searching for meaning in his life. Fondly recalling his hometown's former glory and his home by the brewery, he weighed his options, ultimately resolving to honor his roots and continue his family's legacy of brewing sake.

He began learning about management and sake from scratch, and later quit his job to re-obtain a liquor manufacturing license. In 2021, he bought back the brewery that had been sold 20 years prior and after renovations resumed production of Shikishima. The land and buildings that used to be part of the brewery were also bought back, and in January 2024, Masaru started "Ito Goshi," a building complex connecting people through food and drink.

The company also takes part in the SAKERE100 PROJECT, which aims to power sake breweries with 100% renewable energy. A portion of their profits also benefit their hometown, Handa City.

"It wasn't easy to revive this brewery, so I want to make sure it will still be here in 200 years. To ensure that, we must also do our part and tackle environmental issues as well."

Through sake brewing, Masaru wants to bring people back to the area and preserve the local food culture. This sake brewer who reconnected a once-severed line is looking nowhere but the future.

爱知县曾经是与兵库的滩并列的酒乡，这也是各种酿造调味料诞生的契机。知多半岛周围如今仍有许多酒厂，其中有一位人物，复兴了曾停业的酒厂，并为当地的振兴而努力不懈。

“龟崎曾是全县数一数二的酒乡，同时也是文化和经济中心。但如今已不再繁华。仅仅怀念过去的美好，我感觉有些不甘心。”这样说道的是日本酒“敷嶋”的第九代酒厂传人，同时也是伊东合资会社的经营者——伊东优先生。

伊东合资会社创立于天明8年（1788年）。当时负责将龟崎町及知多半岛一带生产的日本酒通过船只运往江户而深受欢迎。伊东合资会社曾经规模最大的酒厂，在日本酒需求低迷的冲击下，于2000年停业。自江户时期延续了212年的历史就此落下帷幕。

伊东先生出生在酒厂世家，当酒厂停业时，他还是高中一年级的学生。后来就读东京的大学，毕业后任职于通信制造的大企业，过着与酿酒毫无关联的生活。转折点出现在2014年。那年，在为祖父守丧的前夜，他喝到了曾经的“敷嶋”。

“真的就放任这样不管吗？我甚至开始思考自己存在的意义。即使故乡失去了往日的活力，我也不想放弃那座紧邻酒厂、传承了祖先代代记忆的家园。在考虑了各种方法后，我觉得最好的选择就是自己重新开始酿造日本酒。”

他从头开始学习经营管理和酿酒知识，辞去原本的工作，重新获得普遍被认为难度很高的酒类生产许可证，买回经过20年空窗期的酿酒场并进行改建，终于在2021年，重新开始生产“敷嶋”。他甚至还买回了曾是旧酒厂的大片土地和建筑，并于2024年1月启动了将人们与美酒美食相连接的综合设施——“伊东合资”。

此外，他还参与了旨在用100%可再生能源酿造日本酒的“SAKERE100项目”。在此项目中，他将日本酒销售收入的一部分捐赠给半田市，支持当地公益活动。

“毕竟是辛辛苦苦复兴的酒厂，为了实现酒厂200年后依然存在的愿景，环境问题也不能坐视不理。”

通过酿酒，他希望能将人们吸引回来，让当地饮食文化传承下去。曾一度中断的传承，如今在他的努力下得以延续，甚至将目光投向遥远的未来。

[Top right] Restaurant gnaw, a renovated brewery housed in a hearty building where you can enjoy the cuisine of the Chita Peninsula paired with sake. [Top left] Kamekuchi, a shop selling a variety of Shikishima Sake and other local goods. [Bottom] A lunch set at the Sake Cafe Nijimi that includes sake pairing with three types of appetizers (non-alcoholic options are also available). Various events are also held regularly in the courtyard and inside the storehouse.

[右上] 酒厂改建而成的建筑充满厚重感，餐厅“Restaurant gnaw”提供知多半岛食材与日本酒搭配的餐品。[左上] 直销店“Kamekuchi”里的“敷嶋”酒品齐全，当地特产也陈列其中。[下] “Sake Cafe Nijimi”的午间套餐包括三种前菜，并配有日本酒（可替换为非酒精饮品）。在中庭和酒厂内，定期举办各种活动。

Ito Goshi
9-111 Kamezaki-cho, Handa, Aichi
https://ito-goshi.com

伊东合资
爱知县半田市龟崎町 9-111
https://ito-goshi.com

The future of sake and our hometown— the quest of a ninth-generation owner to revive an Edo Period brewery

复兴江戸时代创立的酒厂
第九代传人展望日本酒与地区的未来

The revived Shikishima brand of sake is brewed with mineral-rich well water which gives it a strong and uniquely sharp taste. It also pairs well with anything, so it's recommended to have it with a meal.

复兴后的“敷嶋”使用富含矿物质的井水，酿成既有酒劲又带有独特清爽感的日本酒。该酒与各种料理都能相得益彰，适合作为用餐酒。

Aichi Prefecture was once on par with Nada in Hyogo Prefecture as a producer of sake, which led to the creation of various brewed seasonings. While there are still many sake breweries mainly on the Chita Peninsula, one man is putting his all into reviving a brewery that went out of business.

"Kamezaki used to be a cultural and economic center as Aichi's top sake-producing region. But those days are long gone. Thinking about how good things used to be is pretty sad."

Those are the words of Masaru Ito, the ninth-generation head of Shikishima Sake Brewery and owner of Ito Goshi. The Ito Goshi company was founded in 1788, a time when sake produced in the Kamezaki area and throughout the Chita Peninsula was shipped to Edo and became popular. The Ito Goshi Company was the largest sake brewery in the area, but in 2000, due to a shortage in demand for sake, the curtain closed on its 212-year history that had continued since the Edo Period.

Masaru, who was born into this long-established family brewery, was a first-year high school student when it went out of business. He completed school and continued on to university in Tokyo where after graduation he

When the cork is removed from the bottom of a majestically aged wooden barrel, a beautiful-colored liquid pours out.

This is white soy sauce, named for its lighter color compared to typical soy sauce. It is believed to have originated in Hekinan where Yamashin Brewing Inc. was founded in 1802. At first glance, the amber substance does not look like soy sauce. Its color and sweetness are a byproduct of how it is made: with more wheat than regular soy sauce and a shorter brewing period of three months. The white soy sauce complements the colors of the natural ingredients it's used with, so it pairs well with things like clear soups and steamed egg custard. Not only is the white soy sauce a favorite of the local households, but it is also beloved by restaurants nationwide and has been in high demand in recent years from ramen shops with lighter-colored soup. Yamashin Brewing is currently developing seasonings that will preserve the natural flavor of the soy sauce while expanding its possible uses. Their desire to take on new challenges is one of the reasons why they're still popular today.

当拔开历史悠久的大木桶底部的塞子时，拥有美丽色泽的液体迅速溢出。

据说享和2年（1802年）成立的“Yamashin酿造”所在的碧南是白酱油的发祥地。白酱油具有看起来不像酱油的琥珀色。与普通酱油相比，这款酱油使用了更多小麦，且发酵时间仅为三个月，这赋予了它温和的甜味与美丽的色泽。作为能够保留原料色彩的酱油，非常适合用于清汤或茶碗蒸等菜肴，不光在当地家庭，在全日本的餐饮店中都被广泛使用。近年来，许多以淡色汤底为特色的拉面店也对其需求甚高。

Yamashin酿造在恪守传统味道的同时，积极开发白酱油的新用途。其历经多年依然广受喜爱的原因正是这种不断挑战的精神。

Amber-white soy sauce that embraces the ages

拥抱现代与传统 琥珀色的白酱油

在木桶中熟成的酒醪需要通过酿造师每天目视检查，是一道重要的工序。可通过电话预约酿造厂参观(仅限工作日)。不仅是传统的“白酱油”，近年来也有以意大利风味为特色的“橄榄白酱油”，其中加入了特级初榨橄榄油及八种香料，已成为热销商品。

Visually checking the mash as it matures in wooden barrels is an important step that is carried out every day. Brewery tours are available only on weekdays by phone reservation. An Italian-style olive white soy sauce made by using extra virgin olive oil and eight spices is also available and has become a popular choice in recent years.

Yamashin Brewing Inc.
3-36 Nishiyama-machi, Hekinan, Aichi
https://www.yamashin-shoyu.co.jp

Yamashin 酿造株式会社
爱知县碧南市西山町 3-36
https://www.yamashin-shoyu.co.jp

Preserving 250 years of tradition, the one and only premium mirin

保持250年的传统
独一无二的最高级味醂

Kokonoe Mirin Co., Ltd.
2-11 Hamadera-cho, Hekinan, Aichi
https://kokonoe.co.jp

九重味醂株式会社
爱知县碧南市滨寺町 2–11
https://kokonoe.co.jp

Kokonoe Sakura, a genuine mirin made using only domestic glutinous rice, rice malt, and rice shochu, is a favorite among top chefs. A tour of the brewery where you can learn more about mirin-making and its history is held on Wednesdays, Thursdays, and Fridays by reservation. There is an onsite restaurant where guests can enjoy lunch and cafe food, as well as Mikawa-pudding, which is famous for the sweetness of mirin used in it. The photo on the far left shows a worker separating the mirin lees that remain from pressing sake bags.

使用日本国产水稻糯米、米曲和米烧酒酿制的“九重樱”是受到一流厨师喜爱的正宗味醂。这款味醂的酿造过程可通过参观历史悠久的建筑了解其酿造工艺。参观活动在每周三、四、五举行（需预约）。在建筑内的餐厅，游客不光能享受午餐和咖啡，还能品尝到备受欢迎的“三河布丁”，直接体会味醂的甜美。左边的照片是酿造师正从酒袋中取出压榨后的味醂糟。

Mirin from the Mikawa region, just like sake from the Nada region, has always been a favorite since the Edo Period. Among mirin from Mikawa, Kokonoe Mirin, founded in 1772 is said to be the birthplace of and longest-established brewer of mirin.

It was exhibited at the Paris World Exposition in 1900 and its greatest unchanged quality since the company's founding has been the amount of time and dedication spent producing it. The mash made from high-quality domestic glutinous rice is fermented and matured in tanks for about two months while the brewers stir it with a paddle. It is then squeezed out of the tanks using the Sase-style press method before being left to mature to completion in a warehouse over 300 years old. This brewing method and equipment have been tightly preserved over generations, giving the mirin an unrivaled taste.

从江户时期起，三河地区的味醂就以“滩的酒与三河的味醂能卖出高价”而闻名。在这其中，创立于安永元年（1772年）的“九重味醂”是被誉为“三河味醂的发源地”的历史悠久的老字号。

九重味醂曾在1900年的巴黎世博会出展，其最大的特点在于始终如一的精酿工艺，如今的工艺与创立时别无二致。采用优质糯米酿成的酒醪在酿造师的搅拌下进行混合，并在酒桶中糖化熟成约2个月。之后，使用传统的“佐濑式压榨机”，经过两晚的细致压榨，再在拥有超300年历史的储藏窖中等待熟成，最终完成酿造。

与数月就能完成的量产味醂不同，九重味醂的酿造过程长达约一年半。这种酿造方式使用的是自古以来的储藏窖和工具，坚守着三河地区的传统。正因为如此，九重味醂才拥有独一无二的味道。

位于爱知县半田市的“味滋康博物馆”（简称MIM）是由食品制造商“味滋康”经营的体验型博物馆。半田市是全球知名企业味滋康的创始地，也是其总部所在地。

味滋康的创立可追溯到文化元年（1804年）。当时从事酿酒业的初代店主中野又左卫门在酿酒过程中，成功利用酒糟制成醋，开启了味滋康的历史。由此诞生的“酒糟醋”比当时主流的纯米醋更便宜且更鲜美。在当时的江户，通过米和盐将鱼类发酵制成的“熟成寿司”逐渐被不需要长时间发酵的“手握寿司”的原型“早寿司”取代，又左卫门看准了这个趋势，将酒糟醋推广到江户，为“手握寿司”的流行推波助澜。可以说，今天成为日本代表性食品的寿司，正是借助诞生于半田的酒糟醋才得以发展。

在“MIM”，游客可通过数字化的体验项目了解这些历史，借助趣味十足的设备现场参观真正的酿醋过程。还可现场拍摄自己的照片，将其用作标签，制作独特的“柑橘醋酱汁”作为热门纪念品。博物馆内如同美术馆般时尚，在此可聆听酿造文化的壮丽故事，重温历史。

The building's black walls blend into its surroundings. The interior of the building is designed beautifully with happi festival coats from each area of Handa City lining its corridors. The windows are framed in a way that captures the Handa Canal like a painting and there are many hands-on exhibits that will entertain children. Pure sake lees Mitsuban Yamabuki vinegar from the time of the company's founding, and Senya, another sake lees vinegar, can only be purchased here. A reservation must be made through their website to enter the building.

拥有黑色墙壁的建筑与周围景色融为一体。馆内充满设计感，走廊上展示了半田市各地区法被的设计，窗户则如同画作般将半田运河的景色定格。这里有许多能让孩子们也沉醉其中的体验型项目。游客还可在馆内商店购买再现味滋康创业时的醋香风味的“纯酒糟醋 三判山吹”，以及只有在此处才能买到的酒糟醋“千夜”。入馆参观需通过官方网站预约。

MIZKAN MUSEUM (MIM)
2-6 Nakamura-cho, Handa, Aichi https://www.mizkan.co.jp/mim
MIZKAN MUSEUM（MIM）
爱知县半田市中村町 2−6 https://www.mizkan.co.jp/mim

The city of Handa in Aichi Prefecture is home to the MIZKAN MUSEUM (commonly known as MIM), an interactive museum run by the food manufacturer MIZKAN. Handa is the birthplace of MIZKAN, which is now a global company, and the location of its headquarters.

MIZKAN was founded in 1804 after the founder, Matazaemon Nakano, a first-generation brewer in the area, successfully made vinegar from the leftover lees from sake brewing. The vinegar became known as "kasuzu" and it was both cheaper to produce and better-tasting than the pure rice vinegar being used until then. At the time, *narezushi*, which required time and preparation due to fermenting fish with rice and salt, was beginning to be replaced by sushi that took less time to prepare, *hayazushi* (quick sushi). Matazaemon noticed this trend and began selling kasuzu in Edo, which triggered the nigirizushi boom. It is no exaggeration to say that sushi, which is now synonymous with Japanese food, developed into what it is now thanks to the vinegar created from sake lees that originated in Handa.

MIM has digital experience areas where you can learn more about its history and actually see the vinegar brewing process. You can also make your own original "Ajipon" vinegar, with a label featuring a photo of yourself taken on the spot. Why not listen to the rich story of brewing culture while experiencing its history in this grand, museum-like building?

The giant ships that carried the precious vinegar that enriched sushi culture to Edo

将点缀寿司文化的珍贵醋
运至江户的巨大船只

The 20-meter-long giant ship in the "room of time" zone is a life-size recreation of a Bezai ship from the Edo Period that was used to ship sake lees from the Handa Canal. Guests can enjoy a simulation of the voyage these ships would make through the large screen on the deck.

位于超过200年历史的“时之宝库”区域内的大船，是“弁才船”的等比大小复制品。“弁才船”在江户时期曾用于从半田运河大批运输酒糟醋到江户，船长约为20米。在甲板上，游客可通过大型屏幕体验当时的航行过程。

Huge wooden barrels and cone-piled stone weights essential for Hatcho miso production

制作八丁味噌中不可或缺的巨大木桶和圓锥形重石

Okazaki Castle is known as the birthplace of Ieyasu Tokugawa. Hatcho miso, which originated in Hatcho Village 870 meters to the west of the castle, is now one of the most well-known types of miso in Japan. However, not many people know that since the early Edo Period, this brand of miso has only been produced by two manufacturers, Maruya and Kakukyu.

The Kakukyu we visited was established in 1645, at the beginning of the Edo Period. And the current head of the family, Kyuemon Hayakawa, is the 19th-generation owner. Hatcho miso was loved even in Edo, the home of the Tokugawa family. During the late Edo Period, one-third of all the Hatcho miso produced was transported to Edo through the port on the nearby Yahagi River.

While most miso is aged between six months and a year, Hatcho miso is aged for what is called "two summers and two winters," meaning that it is not considered ready until it has been aged for at least two years. The reason for this is rather surprising: the area is surrounded by rivers and has a hot and humid climate. In the course of researching how to make miso that could withstand such an environment, Hatcho miso was born using the absolute minimum amount of water necessary and aging the miso over a long period of time. Hatcho miso, with its unique richness and flavor, could only have been born in this region. It has been loved by many cultural and political figures.

Even today, miso is still prepared in huge wooden barrels that can hold around six tons at a time, and the large number of stone weights of weights stacked in a cone on top is a scene unique to the Hatcho miso brewery. This shape was adopted because a large number of weights are needed to prepare this miso, which has a low water content. It is said that it takes more than 10 years of training to stack the naturally occurring river stones of different shapes in such a way that they will not collapse even during an earthquake. Here too, you can feel the weight of history that cannot be accomplished overnight.

Kakukyu Hatcho Miso
69 Hacho-machi, Okazaki, Aichi
https://www.kakukyu.jp

Kakukyu 八丁味噌
爱知县冈崎市八丁町69
https://www.kakukyu.jp

The brewery is open for tours throughout the year, and you can see the miso storehouse with its rows of wooden barrels and the beautiful historic buildings up close. The brewery, which is a registered Tangible Cultural Property, also has a museum that displays historical materials and valuable documents related to Hatcho miso. The restaurant attached to the brewery is popular for its thick udon noodles stewed in miso with large sheets of *yuba tempura* (fried bean curd skin).

酿酒厂全年皆可参观，游客可近距离看到木桶排列的味噌酿造仓库以及历史悠久的别致建筑。在被认证为物质文化遗产的酿酒厂内还设有史料馆，展示着记录八丁味噌历史的珍贵资料。在附设的餐厅里，铺上大块豆腐皮天妇罗的“豆腐皮味噌酱煮乌冬面”是热门菜品。

On top of each wooden barrel, 3 tons of stones, or about 350 stones, are stacked up beautifully by skilled craftsmen. The barrels last for over 100 years, so the wooden barrels from the Meiji era are still in use today.

一个木桶上重达 3 吨、约 350 个重石由熟练的工匠技艺精湛地堆砌而成。这些木桶可用超过 100年，据说至今仍有明治时期的木桶仍在被使用。

冈崎城作为德川家康的出生地广为人知。距离冈崎城以西八丁（约870米）的“八丁村”诞生了八丁味噌，如今已成为全日本知名的大豆味噌之一。鲜为人知的是，这款味噌自江户初期以来，至今仅由“Maruya”和“Kakukyu”这两家酿造厂代代相传，制作并保留着这一传统。

此次访问的“Kakukyu”创立于江户初期的正保2年（1645年），现任继承人是第19代传人——早川久右卫门。这家酿造厂在曾是德川家领地的江户城也深受喜爱。在江户后期，占总出货量三分之一的八丁味噌通过附近矢作川的码头运往江户。

普通味噌的熟成期通常为半年到一年，八丁味噌与之不同，被称为“二夏二冬”，需要经过超过两年的熟成才可制成。其原因出乎意料，是因为该地区河流众多，气候炎热潮湿。为了研发出能适应如此环境的味噌，人们选择将酿造水减少到极致，并将熟成时间延长，最终创造出独特的八丁味噌。正是因为独特的地域条件，八丁味噌才能拥有无与伦比的浓郁风味，受到许多文坛与政坛人士的喜爱。

约可容纳6吨味噌的巨大木桶，桶上成堆的重石叠成圆锥形的小山，这是延续至今的八丁味噌酿酒厂特有的风景。为了酿造这种水分稀少的味噌，需要使用大量的重石，因此形成了这种堆叠方式。所有的重石都是形状各异的天然河石，它们需要被堆积得非常牢固，以确保在地震时不会崩塌。据说，要做到这一点，需要10年以上的修行。在这里，人们能够感受到无法一蹴而就的历史沉淀。

豆味噌、味醂、醋和酱油等调味料来自当地各家酿造厂。长田先生表示“即使是相同调味料，由于酿造厂的不同，其风味也有所不同，因此会因材施料。”“爱知县南三河地区”并不是一个行政区划的名称，但在“一灯”，西三河及知多等地区的料理被统称为“南三河料理”。

Bean miso, mirin, vinegar, and soy sauce are available at the local breweries. Hayahisa says, "Even the same seasonings have different characteristics at each brewery, so we use them differently depending on the dish." The Minamikawa region of Aichi Prefecture is not an administrative district, but the cuisine of the area is broadly referred to as Minamimikawa cuisine, which includes the Nishimikawa and the Chita regions.

Japanese Cuisine Ittou
1-16 Sakuzuka-machi,
Hekinan, Aichi
https://kobanten.jp/ittou
日本料理 一灯
爱知县碧南市作塚町 1–16
https://kobanten.jp/ittou

"This area is incredibly rich not only in such ingredients as fish, meat, and vegetables, but also in unique, brewed seasonings. However, I didn't know how to make good use of them since I had spent a long time training in Tokyo," says Hayahisa Osada, who runs the Japanese restaurant Itto in Hekinan City, where mirin and white soy sauce breweries are concentrated.

He was born into a family that had been running a Japanese restaurant in this area for 100 years and trained for six years at a traditional Japanese restaurant in Tokyo after graduating from university. He says he felt conflicted about his ignorance of the seasonings upon returning to his family restaurant to show off his skills. From then on, he visited the local sake breweries and markets every day to learn as much as he could. Getting acquainted with those brewers, he began to give nutritional education courses about the brewing culture at elementary schools. In recognition of his efforts in promoting local production for local consumption, he was awarded the Minister of Agriculture, Forestry, and Fisheries Prize in 2018. Now, his name is well known among the sake breweries in the area for his incomparable love and deep knowledge of the local food culture as a chef.

But how did this area become the origin of such a variety of brewed seasonings? One explanation is that the area's vast plains with warm climate has always been rich in agricultural products such as rice and soybeans and could also produce salt. Many rivers helped develop waterways and canals early on, which led to having good quality water, and active water transport. Also, because of the abundance of rice and water, it was a major production area for Japanese sake, and the technology to process sake lees into secondary products was born, leading to the development of vinegar and mirin. The fact that it was the home of the Owari Tokugawa family, who were the most powerful of the three branches of the Tokugawa family, also worked to its advantage.

During the Edo Period, the sake and seasonings that were produced in this way were transported in large quantities by ship from the ports of the Chita Peninsula to Edo, not only feeding the stomachs of a million people but surprisingly also creating a trend in Edo's food culture.

"I think it's amazing that the brewing culture that flourished in Edo continues to this day. This is the result of the efforts of each brewery, which have continued to appeal to the next generation. I think that the way they have always challenged themselves to do new and interesting things while respecting tradition has woven history and paved the way for the future," Hayahisa says as he holds a knife in his hand, reflecting on his role as a "missionary" who spreads the appeal of the rich brewing culture to the next generation.

“这片地区不仅有鱼、肉、蔬菜等食材，独特的酿造调味料同样也种类繁多到超乎想像。不过，由于我在东京的研习时间很长，所以当时完全不懂如何利用这些调味料。”

回想起当初的困难，说出这些话的是在碧南市经营日本料理店“一灯”的长田勇久先生。在碧南市聚集着众多酿造味醂和白酱油的酿造厂。长田先生出生于拥有上百年历史的日本料理店世家，大学毕业后在东京的料亭研习了六年后，回到家乡施展厨艺。在那之后，他每天都前往酿造厂和市场，拼命向生产者学习。此外，他还积极参与食育课堂和酿造文化的讲座，邀请认识的酿造厂参与其中。由于这些努力，他在2018年度的地产地消等优秀活动表彰大会上荣获了“农林水产大臣奖”。如今，他已成为深爱本地饮食文化、造诣颇深的厨师，在众多酿造厂中无人不晓。

然而，为什么在这个地方会诞生并扎根发展出如此多样的酿造调味料呢？首先是因为这片广阔平原的温暖气候，使得自古以来稻米、大豆等农产品丰盛，再加上这里还有产盐地。由于河流众多，且很久以前水道和运河就已得到治理，确保了优质水源，同时水路运输也非常活跃。此外，由于稻米和水源丰富，这里还是日本酒的主要产地之一，这使得酒粕的二次加工技术得以发展，进一步推动了醋和味醂的发展。作为尾张德川家——御三家之首的领地，无疑也为其发展带来了助力。

进入江户时期，由此生产的酒和调味料不仅通过知多半岛的港口大批量运往江户，支撑了百万江户人民的饮食需求，爱知的酿造调味料甚至还影响着江户的饮食文化，引领了潮流。

“但我认为让人感到不可思议的是，这片土地上的酿造文化经历过江户时期的繁荣，至今依然蓬勃发展。这一切都归功于各个酿造厂的努力，在继承传统的同时，始终不断挑战创新，尝试新鲜事物。正是这种精神创造了历史，也为未来开辟了道路。”

长田先生在深刻体会作为向下一代传承丰富酿造文化的“传道师”职责的同时，今天仍握着刀具，继续他的工作。”

The history and depth of brewed seasonings from a Minamimikawa cuisine chef

从事“南三河料理”的厨师讲述 釀造调味料的深厚底蕴

The appetizers in the 11,000 yen seasonal course include Mikawa-produced roast beef *nigirizushi*, (traditionally made of seafood atop vinegared rice), and cauliflower and broccoli with white soy sauce dressing. The local fish sashimi platter (including pufferfish and Japanese Spanish mackerel) is served with three types of soy sauce. The course also includes steamed egg custard with colorful carrots from Hekinan City, and simmered Nagoya cockerel served with local vegetables with Hatcho miso.

“季节套餐”（11,000 日元）的前菜有“三河产烤牛肉握寿司”、“双色花椰佐白酱油酱汁”等。接着是河豚、青花鱼等“本地鲜鱼刺身拼盘”，配有三种酱油。还有“碧南市产缤纷胡萝卜茶碗蒸”、“名古屋鸡与当地蔬菜炖煮佐八丁味噌”等。

[Bottom right] Hatchokura-dori Street in Okazaki City. The area around the miso companies Kakukyu and Maruya, which continue to make Hatcho miso using traditional methods, is lined with historic warehouses and is a quaint little alley. [Bottom left] The Yamashin Brewery warehouse with large barrels containing 5000-6000 liters of soy sauce. The shape of these barrels has not changed since the company was founded during the Edo Period, and it is believed that the same taste cannot be achieved without them.

[右下] 位于冈崎市的“八丁藏通”。依然沿用传统手法酿造八丁味噌的“Kakukyu”和“Maruya”周边，排列着历史悠久的酿造仓库，成为一条富有风情的小巷。[左下]“Yamashin 酿造”的仓库中，排列着可以容纳 5000 到 6000 升酱油的巨大木桶。自江户时期创立以来，使用的木桶形状不曾改变。据说只有在酿造过程中使用这种木桶才能保持相同的味道。

The aroma of history in this black-walled town

黑墙的小镇中弥漫着酿造调味料的香气
感受到这片土地的历史

[Top and bottom right] Several black-walled warehouses retaining the atmosphere of the Edo Period remain along the Handa Canal and many are still in use. You can smell the aroma of brewed seasonings in the air as you stroll along the canal. [Bottom left] A brewer at Kokonoe Mirin, a mirin manufacturing company, mixes the mash in a process called *kaiire* (paddle stirring). Enamel steel tanks have been used for mirin brewing for generations.

[上 · 右下] 半田运河沿岸保存着许多黑墙的酿造仓库，传承着江户时期的风貌。许多仓库仍在使用，沿着运河散步时，酿造调味料的香气也会飘然而至。[左下] 正在“搅拌酒醪”的“九重味醂”酿造师。用于酿造味醂的搅拌工具一直使用着传统的搪瓷缸。

Nishimikawa and Chita

西三河・知多

Many breweries producing sake, miso, soy sauce, vinegar, mirin, and other brewed seasonings are concentrated in the central part of Japan's Aichi Prefecture. One area is the Nishimikawa region, which includes Okazaki City and Hekinan City, and the other is the Chita Peninsula, which includes Handa City on the coast of the Owari region in the western half of Aichi. This industry has a long history with many breweries dating back over 200 years. Note that the brewing culture of this region helped feed the people of Edo, which was said to be the largest city in the world at the time and boasted of its prosperity. In other words, the brewing culture played a part in the foundation of today's Japanese food culture. Let's look at the history of the brewing culture of Nishimikawa and Chita, and their initiatives taken for the future.

爱知县的中央部，包括冈崎市和碧南市的西三河地区，以及位于尾张地区沿海的半田市所在的知多半岛，聚集了大量生产日本酒、味噌、酱油、醋和味醂等酿造调味料的酿造厂。其中不乏历史悠久，已延续了200多年的众多老字号。而正是这个地区的酿造文化，在当时被称为“世界最大城市”的江户的饮食文化中起到了重要作，也为奠定今天的日本饮食文化基础做出了贡献。接下来我们将探究西三河和知多的酿造文化的历史、现状以及面向未来的努力。

Edo's Brewing Culture, Then and Now

Two hundred years of history and its future

Photographer: Kosuke Akikura, Interviewer/Writer/Editor: Miki Kojima

与江户相连的酿造文化

200年的历史与未来

摄影:秋仓康介 采访、撰稿、编辑:小嶋美树

The Handa Canal in Handa City has been the center of the brewing and shipping industries in this area since the Edo Period (1606-1868), and vinegar and other seasonings, as well as sake, were shipped to Edo from here.

位于半田市的半田运河，自江户时期起一直是当地酿造业和航运业的中心。酱油、醋等调味料以及日本酒通过船只从这里运输到江户。

*The world's most prominent college of music with a focus on jazz and contemporary music. It also offers other various courses and has produced many notable Japanese musicians including Hiromi Uehara and Makoto Ozone.

转眼已是桃花季，三月也是开启新旅程的季节。想必今年也有很多相信自己的潜力，准备向着梦想迈出一步的年轻人。就算一开始没有按照自己的心愿发展，我也衷心希望大家通过积累各种经验，逐步提高，最终实现自己的梦想。

曾经的我就是这样的。“想去国外”是我儿时就有的梦想。这个梦想的起点是我从从事航海工作的父亲那听到的关于国外的故事。新加坡、弗里曼特尔、珀斯、卡拉奇、亚历山大等各个停泊地的见闻，对小学时的我来说充满新奇。小学六年级时，我参观了大阪世博会，第一次看到外国人，于是想法变得愈发坚定。

上大学后，我对于去国外的愿望更加强烈。然而，当时兑换1美元需360日元，对我这个穷学生来说，出国旅行简直是遥不可及的梦想。“有什么办法可以实现吗?”我跟我的损友一起绞尽脑汁，想出了一个“好主意”（也许是“馊主意”?）。“如果充当劳力帮忙在货船的锅炉里烧水，应该就能免费坐船。去中国的话，旅费应该会比较便宜。”于是我们兴奋地去横滨港的船舶公司进行交涉。尽管我们俩热情地恳求，但不到五分钟就被赶了出去，怎么劝说都没用。

但我仍然没有放弃，于是便思考，如果能进入一家拥有海外业务的公司，也许就能实现我的梦想。在求职过程中，我将目标锁定在重工业的制造企业，并幸运地得到了机会。终于，在入职三年后，我实现了海外派驻的梦想。那时的喜悦和获得的经验至今仍令我难以忘怀。

最近，我遇到了一位和我有着相似经历的年轻人。他目前作为爵士乐的专业音乐家活跃着。从小他就有成为音乐家的梦想，大学时几乎每天都去现场音乐厅，与专业人士们交流。他总是不去上课，直到早晨才回家。母亲看不下去，将他的情况告诉了他的舅舅，舅舅给了他这样的建议：“你干脆去美国的伯克利音乐学院吧。做事不能半途而废。”他下定决心，最终进入了伯克利音乐学院。在那里，他和来自世界各地的优秀音乐学员们一起切磋，度过了充实的日子，并最终实现了自己的梦想。他告诉我：“如果没有当时舅舅的建议，就没有现在的自己。

通过在国外高水平的环境中磨砺自己，他实现了梦想，作为专业人士成功出道，并活跃至今。这段经历让我再次深刻感受到“拥有梦想是至关重要的”。

回想起来，我的原动力也是“梦想”。他和我一样，凭着年轻和冲劲，尽管有些不计后果，但全心全意地投入到崭新的世界中，这是很有趣的经历。我相信，只有勇敢地迈出一步，才能发现那些只有通过打开新大门才能找到的东西。当然，失败也在所难免，但回过头来看，这一切都成为了我的养分，指引我走向下一个梦想。

我希望即将迎接新旅程的年轻人们能够怀抱自己的梦想与希望，勇敢地展翅高飞。“梦想的力量”一定会让你们的人生变得更加丰富多彩。

我们全日空也会一如既往地助力大家前行。

*伯克利音乐学院是一所专注于爵士乐与当代音乐等领域，设有多种课程的世界顶级音乐学院。上原广美、小曾根真等众多日本音乐家都毕业于该校。

ANA originally started as JAPAN HELICOPTER & AEROPLANE TRANSPORT Co Ltd., in 1952. Their journey began with just two helicopters and their dreams.
全日空的前身——日本直升机运输公司，始于1952年，最初仅有两架直升机。全体员工怀揣梦想，开始了他们的挑战之旅。

President & CEO, ANA
全日空航空公司代表取缔役社长
Shinichi Inoue
井上慎一

Greetings from President & CEO, Shinichi Inoue

The Power of Dreams

梦想的力量

The beautiful peach blossom season is here. March is a time for new beginnings when many young people put faith in themselves and take one more step closer to their dreams. But even if things don't go according to your plans, I hope the experiences you have along the way will guide you until you reach your dream in full bloom.

I've walked in those shoes before. Ever since I was a child, going overseas had always been my dream. That dream started with stories my father, who sailed the world for work, told me from his travels. As an elementary school student, hearing stories about places like Singapore, Fremantle, Perth, Karachi, Alexandria, and more was so exciting. That desire grew even stronger when I was in the sixth grade and met foreigners for the first time at the Osaka Expo.

The urge to go overseas intensified when I was a university student. However, the yen at the time was 360 to one US dollar, so as a broke student my dream of going overseas remained a dream. A friend and I hatched a plan to get to China for free and have fewer expenses by volunteering to work the boilers of a cargo ship (not the best plan). We confidently went off to negotiate with a shipping company in the port of Yokohama. Despite our best efforts, we were turned down in less than five minutes and it was back to the drawing board.

Unwilling to give up on my dream, when I was job hunting I decided to narrow my search down to companies that were expanding overseas and joined a heavy industry manufacturer. Then, in my third year with the company, I was posted overseas, finally realizing my dream. Even now, the joy I felt at that moment and the experience I obtained there are things I cannot forget.

I recently met a young man with a similar experience. He is currently a professional jazz musician, the dream he's had since elementary school. When he was a university student, instead of going to classes he went to live houses almost every night to mingle with professional musicians and would come home in the morning. His worried mother couldn't stand seeing this and asked his uncle for advice. His uncle's advice was, "Actions speak louder than words. If you're serious about this, show us by getting into Berklee College of Music* in America." And that's exactly what he did. There, he practiced daily alongside other high-level musicians from around the world aspiring to be professionals, and had his dream come true. He said, "I got to where I am today thanks to my uncle's words."

The story of his major debut and success through polishing his skills overseas in a high-level environment is a testament to the importance of having a dream.

When I think about it, my dream was also my source of motivation. With youth on our side and a bit of reckless abandon, he and I took a leap of faith jumping into an exciting unknown world. After all, no one knows what's behind a door until they take that first step to open it. And looking back on it all, sure, there were failures along the way, but I feel that each and every experience played a part in guiding me to my next dream.

To the youth of today setting out on new journeys, I ask you to hold your dreams and aspirations close and spread your wings. The power of your dreams will enrich your lives.

And we at ANA will continue to support you on your journey.

TSUBASA
GLOBAL WINGS

3 2025 MARCH

CONTENTS

Cover photo／Kosuke Akikura (Aichi：Okazaki)

Welcome Aboard
Greetings from President & CEO
游目骋怀　社长致辞 004

Nishimikawa and Chita
Edo's Brewing Culture, Then and Now
Two hundred years of history and its future
西三河·知多　与江户相连的酿造文化　200年的历史与未来 006

Amazing "Local Premium" Finds
by ANA Employees!
员工的发现！各地精品推介 022

Exploring 47 Japanese Folk Monsters
Hokkaido: The enchanting spirits
dwelling in the sea of Shiretoko
日本47妖怪散步　北海道 栖息在知床海域的美丽妖精 024

Wings Style
Cabin attendants as teachers—
a project born from the COVID-19 pandemic!
翼之流仪
由现役CA与社员担任讲师！疫情期间诞生的新项目 028

ANA Group Information
全日空　最新消息 032

Photo／Sakurako Nakano (Hokkaido：Shiretoko)

Publisher: All Nippon Airways Co., Ltd. Editorial: Kobunsha Co., Ltd.
Managing editor: Koji Tanabe Editor: Katsushi Nimura Supervisor: Manoue Yamashita
Editors: Sakurako Nakano, Misaki Yamashita, Takeshi Nakamoto,
Miki Kojima, Hiroko Hattori, Marie Takada,Lisa Fujisawa
Designers: Junichiro Matsuzawa, Naomi Ishikawa (Kamegai Design Office),
Masakazu Yamamoto, Jiro Nozaki, Ayahiko Kondo (Studio Give),Takashi Tsukahara (Trimdesign),
Nozomi Yokoyama,Hiroshi Kitta(attik), Masayuki Suzuki (S design inc.)
Editorial assistance: Kenji Kawamoto, Yuko Tokoro (Castnet Co., Ltd.)
Translation: KPS Products Corp. Printing: Kyodo Printing Co., Ltd.
Editorial inquiries:Kobunsha Co., Ltd. / TEL: 03-5395-8150
Advertising inquiries:ANA X Inc., Daily Life Business Department / E-mail: ml_notice_anamedia@ana-x.co.jp

Copyright © All Nippon Airways/Kobunsha 2024
Unauthorized reproduction or reprinting of the photos and articles in publication is prohibited.
All prices that appear in this publication are tax inclusive.

EXPO 2025

Where fun exceeds your imagination!

Admission reservations open!

Towards a brighter future for all

Expo 2025 Osaka, Kansai, Japan

Venue : Yumeshima Island, Osaka, Japan   Period : 184 days, from Sunday, April 13 to Monday, October 13, 2025

Theme: Designing Future Society for Our Lives

Expo 2025 Osaka, Kansai, Japan will be an opportunity for the world to come together in one place under the theme of "Life." We hope that the Expo will foster the exchange of diverse values from around the world, encourages new connections and creations, overcome global challenges, safeguard each and every life, and by reflecting on the essence of life and how we live, we hope to make it an Expo that presents a vision of hope for the future.

OSAKA, KANSAI, JAPAN EXPO 2025

WORLD EXPO

Tickets on sale now!

EXPO 2025 Tickets

©Pasona Group Inc./©TEZUKA PRODUCTIONS/©Cuorips Inc.   ©FUTURE OF LIFE / EXPO2025   © A Spectacle of Air and Water. All Rights Reserved. Presented by SUNTORY HOLDINGS LIMITED and DAIKIN INDUSTRIES, LTD.,

TSUBASA GLOBAL WINGS

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

3 March 2025
No.669
The Inflight Magazine of ANA Group

Nishimikawa and Chita
Edo's Brewing Culture, Then and Now
Two hundred years of history and its future

Exploring 47 Japanese Folk Monsters
Hokkaido: The enchanting spirits dwelling in the sea of Shiretoko

Wings Style:
Cabin attendants as teachers—
a project born from the COVID-19 pandemic!

西三河·知多
与江户相连的酿造文化
200年的历史与未来

日本47妖怪散步
北海道 栖息在知床海域的美丽妖精

翼之流仪
由现役CA与社员担任讲师！疫情期间诞生的新项目

翼の王国
日本語版は
こちら

Take me home!